

【ディナーコース】 更上一層楼

冷製ビーフン 葱油の香りと青柚子のアクセント キャビアを添えて

鮎とフォアグラのペースト 腐乳香る胡瓜とハーブのソースで

千両茄子と恋美豚の雲白肉 クリスピーチリソースのアクセント

本日のシェフ特製スープ

鰻とマンゴーの北京ダックロール 八丁味噌と守口漬けの甜麺醬で

旬魚の潮州風塩レモン蒸し 赤紫蘇と香茅の香り

犬山産武井白鳳のシャーベット

黒毛和牛と大根餅の玉子焼き 自家製 XO 醬と共に

王朝特製冷やし担々麵

「至高のもめん」の四川麻婆豆腐と愛知県産ブランド米「愛ひとつぶ」

香港名物冷たいマンゴースープ

林檎のマーラーカオ

¥16,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.