

四川・広東 饗宴全席

“Special Course”

四川と広東の五種前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

ふかひれ姿煮 鶏手羽先と青梗菜添え(四川)

Braised Superior Shark's Fin with Chicken wings and Bokchoy

海老と季節野菜入り XO 醬炒め(広東)

Stir Fried Prawns and Seasonal Vegetables with XO Sauce

国産牛ロース 四川唐辛子炒め(四川)

Stir Fried Japanese Beef Loin with Hot Pepper

四川ダック・魚すり身のトースト揚げ(四川・広東)

Szechuan Duck / Toasted Bread with Fish Paste

真鯛蒸し 広東醤油かけ(広東)

Steamed Red sea bream with Cantonese Soy Sauce

四川麻婆豆腐ご飯(四川)

Braised Bean Curd Minced Pork in Szechuan Chili Sauce on Rice

または or

蟹肉とレタス入り炒飯(広東)

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

ココナッツプリンのマangoソースがけ・ドライフルーツ入り中華風カステラ(広東)

Coconut Pudding with Mango Sauce / Chinese Style Castella with Dried Fruits

¥13,000