Special dinner A course for Year-end and New Year

年末年始特別ディナー（A コース）

2026年12月30日(水) ～ 2027年1月3日(日)

菜 譜

前菜盛り合わせ
Today's appetizer

上海カニ味噌入りフカヒレの姿煮
Sharks fin soup with Shanghai crab innards

海老のチリソース
Braised shrimps with chili sauce

和牛の青椒牛肉
Stir-fried Wagyu-beef and green bell pepper

五島列島のお魚 香港式スチーム
Steamed fish of the Goto islands in Hong Kong style

福建炒飯
Fried rice with thick gravy, Fujian-style

杏仁豆腐
Almond jelly

お1人様 12,000円
￥12,000 / per person

※ 2名様以上、ご利用人数分にて承ります。
※ 仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※ Minimum 2 persons.
We ask that everyone in your group order the same course.

アレルギー特定原材料９品目

Special dinner B course for Year-end and New Year

年末年始特別ディナー（B コース）

2026年12月30日(水) ～ 2027年1月3日(日)

菜 譜

前菜盛り合わせ
Today's appetizer

上海カニ味噌フカヒレスープ
Sharks fin soup with Shanghai crab innards

海老のチリソース
Braised shrimps with chili sauce

鶏肉の黒胡椒炒め
Stir-fried chiken with black pepper sauce

皇華式焼売
Fan Fahr style Shu-Mai

和牛と野菜のあんかけご飯
Rice with Wagu beef and vegetables in thick starchy sauce

杏仁豆腐
Armond Jelly

お1人様　8,000円
¥8,000 / per person

※ 2名様以上、ご利用人数分にて承ります。
※ 仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※ Minimum 2 persons.
We ask that everyone in your group order the same course.

アレルギー特定原材料9品目