

Chinese Menu

Dining Salon Plan | ダイニングサロンプラン

Plan-A

Served period / 4 January 2024 – 31 March 2025

Assorted appetizers

前菜盛り合わせ

Fish stock soup with crab meat and ENOKI mushrooms

蟹肉、えのき茸入り魚コラーゲンスープ

Peking duck and deep fried crab claw with sweetened vinegar sauce

北京ダックと蟹爪の海老すり身包み揚げ 甘酢ソース

Stir-fried prawn with XO sauce

大海老の自家製 XO 醬ソース炒め 野菜添え

Roast beef tenderloin with leeks and WASABI sauce

牛フィレ肉の煎り焼き 葱と山葵ソース

Fujian style fried rice with seafood and vegetable sauce

海鮮と野菜の餡かけ福建風炒飯

Dessert

デザート

Chinese tea

中国茶

The menu is subject to change depending on the ingredient availability.
Please give at least 14 date notice prior to your banquet date of any special dietary requirements.

食材の入荷状況により、料理内容を変更する場合がございます。
アレルギー等、上記メニューの特別対応につきましては宴席日の 14 日
前までにお知らせください。