

Chinese Menu

Dining Salon Plan | ダイニングサロンプラン

Plan-B

Served period / 4 January 2024 – 31 March 2025

Assorted appetizers

前菜盛り合わせ

Steamed soup with shark's fin, chicken and dried scallops

フカヒレ姿と鶏肉、干し貝柱入り蒸しスープ

Steamed lobster with XO sauce

オマール海老の自家製 XO 醬蒸し

Braised abalone with oyster sauce

柔らかかわびの煮込み オイスターソース風味

Beef Shabu-Shabu with sweetened vinegar soy sauce

国産牛ロース肉のしゃぶしゃぶ ピリ辛甘酢醬油ソース

Fried rice with crab meat and vegetables papillote style

蟹肉と野菜入り炒飯 パピヨットスタイル

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。