

## Chinese Menu

The Grand Chef's Platinum Plan | グランシェフの饗宴

Served period / May 1, 2022 ~ March 31, 2023

### Assorted Chinese appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised shark's fin with winter melon and green vegetables

フカヒレ姿の煮込み 冬瓜と青野菜添え

Steamed spiny lobster with homemade XO sauce and fish sauce

伊勢海老の自家製 XO 醤蒸し 魚露醤油ソース

Braised abalone, shrimp roe, Daikon radish and green vegetables

柔らかあわび姿の蛸子風味煮込み 大根と青野菜添え

Deep-fried beef tenderloin and wild rice stems rolled in Kadaif,

with tomato sauce

牛フィレ肉のマコモ茸巻きカダイフ揚げ

特製トマトソース

### Special fried rice Paillote style

八宝具材と野菜の炒飯 パピヨット風

### Desser

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。