

Dinner Course “SEIKA” | ディナーコース “聖華”

¥ 14,000

Served period / 2021.12.23 ~ 2021.12.26

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Chef's recommendation | 「カリユウ」スペシャルティ

Abalone and savory egg custard, foie gras flavor, fish collagen sauce

あわび姿のフォアグラ茶碗蒸し仕立て 魚コラーゲンソース

Pecking duck, deep-fried crab claw and soft shrimp with spicy salt

北京ダックと二種揚げ物

蟹爪のすり身揚げとソフトシュリンプ オリエンタルソルト

Grilled prawns with chili sauce and cheese

セミ海老のチリソース焼き チーズ風味

Pan-fried beef with black vinegar and balsamic vinegar sauce, served with mango compote

牛フィレ肉のロースト 黒酢入りバルサミコソース

マンゴーコンポート添え

Steamed GOMOKU rice

包み蒸し五目ご飯

Chef's special dessert

クリスマススペシャルデザート

Chinese tea

中国茶

\*Prices are inclusive of service charge and tax.

\*For menu ingredients queries: please ask your server.

\*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

\*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

\*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

\*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。