

四人川菜饗宴

川粵台滬菜宴



家宴牛三寶

Braised Beef Shank, Tendon and Tripe in Chili Sauce

3種のビーフロール スパイシーソースがけ
칠리소스를 곁들인 소고기 정강이, 힘줄, 삼겹살 조림

豆酥鱈魚

Steamed Cod with Crispy Bean

タケノコの炒め物蒸しタラ (揚げ大豆)
대구찜 (크리스피 콩)

尖椒松坂肉

Stir-Fried Pork with Chili Peppers

豚トロの唐辛子炒め
칠리 페퍼를 곁들인 돼지고기 볶음

天府宮保雞

Kung Pao Chicken

鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め
궁파오 치킨

干煸四季豆

Fried String Beans with Dried Shrimps and Chopped Meat (6 Mandarin Pancakes included)

インゲンマメとひき肉の炒め物
말린 새우와 다진 고기를 곁들인 줄콩 볶음

麻椒香嗆鍋蛋

Pan-Fried Eggs with Chili Sauce

唐辛子ソースオムレツ
칠리소스를 곁들인 계란 부침

胡椒豬肚湯

Pig Stomach with White Peppers Soup

豚の胃の白胡椒スープ
화이트 페퍼를 곁들인 돼지 뱃살 수프

冰糖山楂飲

Hawthorn berries drink with rock candy

山楂子の清涼飲、氷砂糖入りサンザシドリンク
빙사탕 산사 음료

平日供應

川菜饗宴優惠價格

3000元

(原價3500元)

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to 10% service.

以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。

모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다.

四人粵菜饗宴

川粵台滬菜宴



老醋拌川耳

Black Fungus with Aged Vinegar

黒木耳の酢の物

숙성된 식초를 곁들인 목이버섯

蠔油(油渣)芥蘭

Stir-Fried Chinese Kale with Oyster Sauce

牛肉とカイランのオイスターソース炒め

굴 소스를 곁들인 소고기와 카이란 볶음

麥片金沙蝦球

Deep-Fried Shrimps with Cereal &

Salted Egg Yolk

エビのシリアルと卵黄のソースがけ

시리얼과 소금에 절인 계란 노른자를 곁들인 새우 튀김

海味豆腐煲

Stewed Seafood and Egg Tofu in Casserole

海鮮と卵豆腐の土鍋煮

해산물과 두부 조림 캐서롤

波蘿果咕咾肉

Stir-Fried Pork with Chili Peppers

酢豚

파인애플을 곁들인 탕수육

瑤柱翡翠羹

Spinach and Dried Scallop Thick Soup

干し貝柱の翡翠スープ

걸쭉한 시금치 가리비 수프

XO醬龍鱈魚柳

Fried Cod Fillet with X.O. Sauce

タラのフライのXO醬炒め

X.O 소스를 곁들인 대구 필레 튀김

冰糖山楂飲

Hawthorn berries drink with rock candy

山楂子の清涼飲、氷砂糖入りサンザシドリンク

빙사탕 산사 음료

平日供應

粵菜饗宴優惠價格

3000元

(原價3570元)

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to 10% service.

以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。

모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다.

四人台菜饗宴

川粵台滬菜宴



五味澎湖冰卷

Squid with Sweet Chili Sauce

イカの甘辛ソースがけ

스위트 칠리소스를 곁들인 오징어

瑤柱蛋煎絲瓜

Pan-Fried Egg with Dried Scallop and Loofah

ヘチマの貝柱煮と目玉焼き

말린 가리비와 수세미를 곁들인 계란 후라이

鐵板有機蝦

Teppanyaki Shrimps

エビの鉄板焼

새우 테판야끼

肥腸香茄煲

Stewed Pork Intestines and Eggplant in Casserole

豚モツとナスの土鍋煮

돼지 내장과 가지 조림 캐서롤

蜜棗子排

Stir-Fried Pork with Chili Peppers

スペアリブのナツメソース炒め

설탕에 절인 대추 소스를 곁들인 갈비 찜

雞蓉玉米湯

Chicken Corn Soup

鶏肉のコーンスープ

닭고기 옥수수 수프

噴香菇菇雞球

Stir-Fried Chicken with

Assorted Mushrooms

鶏肉とキノコの炒め物

간장 소시를 곁들인 닭고기와 버섯 볶음

冰糖山楂飲

Hawthorn berries drink with rock candy

山楂子の清涼飲、氷砂糖入りサンザシドリンク

빙사탕 산사 음료

平日供應

川菜饗宴優惠價格

3000元

(原價3480元)

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to 10% service.

以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。

모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다.

四人滬菜饗宴

川粵台滬菜宴



蘇式燻魚

Smoked Fish with Aged Vinegar

甘酢風味の燻製魚

숙성 식초를 곁들인 훈제 생선

季節時蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables

旬野菜の炒め物

제철 야채

四季烤麩

Braised Wheat Gluten with Mushroom

焼き麩とキノコの醤油煮

버섯을 곁들인 밀글루텐 조림

蟹黃豆腐煲

Stewed Crab Yolk and Egg Tofu in Casserole

カニみそと卵豆腐の土鍋煮

게살과 계란 두부 조림 캐서롤

主廚私房滷肉

Chef's Special Braised Pork

シェフ特製豚角煮

셰프 스페셜 돼지고기 조림

砂鍋醃篤鮮

Bamboo Shoot Soup with Fresh

and Cured Pork in Casserole

タケノコと豚肉の土鍋スープ

절인 돼지고기와 죽순 수프 캐서롤

川耳嫩雞

Simmered Chicken with Black Fungus

鶏肉と黒木耳の煮込み

목이버섯을 곁들인 닭고기 조림

冰糖山楂飲

Hawthorn berries drink with rock candy

山査子の清涼飲、氷砂糖入りサンザシドリンク

빙사탕 산사 음료

平日供應

粵菜饗宴優惠價格

3000元

(原價3530元)

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to 10% service.

以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。

모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다.