



## 宴會菜單 [ ご宴会コースメニュー ]



【10営業日前までのご予約をお願いします】



¥22,000コース 【1名様、税込】

※ 1卓8名様以上の場合のメニュー例 ※

\*季節、食材の仕入れ状況により、また、1卓7名様以下の場合、お料理内容が変更になる場合がございます。

\*アレルギー食材についてのご希望は、ご予約時にお申し付け下さい。

※ 8名様以上にて承ります ※

六六大順錢財碟  
特製 6種前菜 盛り合わせ

奶油龍蝦沙拉  
ロブスターサラダ

招牌點心二品  
本日の点心2品

今日燒烤滷味炸菜三選  
本日の温前菜3品

極品海鮮三宝三味 // XO醬,翡翠,鹹蛋黃  
特選3種海鮮の炒めもの // 3種のソースを添えて

蟹黃或紅燒魚翅原隻鮑魚  
あわびとフカヒレの煮込み | 上海蟹みそ煮込み または 上海風ブラウンソース

特製佛跳牆  
『お坊さんもお寺を抜け出したくなる』厳選旨味素材の蒸し煮頂湯スープ

北京烤鴨二吃：片皮鴨,生菜包鴨鬆  
北京ダック & ダックのレタス包み

精選和牛美饌一道  
厳選黒毛和牛のお料理1品

清蒸石斑魚 (漁港直送 | 長崎五島 etc.)  
本日の産地直送鮮魚の姿蒸し (長崎五島列島 etc.)

甜點三道  
デザート3種

時令水果  
本日のフルーツ

精選茗茶  
特撰 本日の中国茶または台湾茶

