

龍天門

RYUTENMON

2018年11月16日 ウェスティンホテル東京に於て

THE WESTIN
TOKYO

鶏油菌醬温泉蛋

温泉卵と杏茸のキノコソース

Poached Egg with Chanterelle Mushrooms Sauce

金池玉龍

ロブスターのソテー 海鮮ソース

Sautéed Boston Lobster with Supreme Seafood Sauce

椰皇雪蓮子燉嚮螺湯

ツブ貝とひよこ豆のスープ ココナッツの器で

Double-boiled Sea Whelk Soup with Chickpeas in Coconut

松茸紗窗蒸斑球

ハタとマツタケの蒸し物

Steamed Grouper Fillet with Matsutake Mushrooms

翠玉柿紅和牛面頬

牛ホホ肉のトマト煮込み 翡翠ソース

Braised Beef Cheek with Tomato in Chinese Spinach Sauce

竹裡居賢

きぬがさ茸の青菜詰め ライススープと共に

Steamed Bamboo Pith Rolls Stuffed with Vegetables in Rice Broth

櫻蝦醋香醬油伴麵

稲庭麵黒酢和え 桜海老の香り

Braised Noodle with Sakura Shrimps in Vinegar and Soy Sauce

燕液牛油果露

アボカドの冷製スープ ツバメの巣添え

Chilled Avocado and Milk Cream with Bird's Nest