

## 料理長おすすめディナー 北京ダックコース

### Chef's Special Peking Duck Dinner Course

#### 錦繡拼盤

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

#### 珊瑚白蘆笋羹

蟹肉 蟹卵入りホワイトアスパラガスのスープ

White Asparagus Soup with Crab Meat and Crab Roe

#### 鴛鴦蝦球(玉簪 剁椒蒸)

二種海老料理(あっさり天然塩炒め 唐辛子蒸し)

Prawn Two Ways (Stir-Fried, Steamed Red Chili Sauce)

#### 金箔翡翠鴨肝乾鮑

鴨フォアグラ 干し鮑オイスターソース 青菜を添えて

Braised Duck Foie Gras and Dried Abalone with Vegetables

#### 金陵片皮鴨

北京ダックを丸ごといただく

Peking duck

#### 火鴨絲撈麵

鴨肉入り煮込みそば

Braised Noodles with Shredded Duck

#### 龍天門甜品

燕の巣を使った本日のデザート

Dessert of the Day

¥18,000

Minimum two persons for course menus.

コース料理はお二人様より承ります。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

当店では炒飯にはタイ米、その他には国産米を使用しています

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。