



桃 翠 TOUSUI course

お一人様 ￥6,000 (税込)

※ コース料理は2名様よりお受けいたします。
※ 季節により食材が写真と異なる場合がございます。
※ 左の写真はイメージになります。

- やんばる鶏 クラゲ 旬野菜のバラエティー
Cold Steamed Tender Okinawan Chicken and Seasonal Vegetables
山原白鶏蔬菜盆
- 本日の点心2種盛り合わせ
Today's Two Kinds of Steamed Dumplings
什錦2種點心
- ズワイ蟹肉とフカヒレのトロみスープ
Shark's Fin and Crabmeat Soup
蟹肉魚翅羹
- 大海老2種コンビネーション
～ 桃翠名物マンゴーマヨネーズソースとチリソース煮込み ～
Large Shrimp with Mango Mayonnaise Sauce and Braised Stewed Prawns in Chili Sauce
桃翠特製香芒乾燒蝦球
- 石垣島産スジアラの強火蒸し
～ 香港スタイルのフィッシュ醤油ソース ～
Made in Ishigaki Fish "Sujiara" Steamed with Special Soy Sauce
石垣清蒸鮮石斑魚
- 国産豚スペアリブ 中国鎮江黒酢の柔らか煮込み
Deep Stewed Sparerib in Black Vinegar Sauce
鎮江排骨翠園時蔬菜
- 桃翠名物 島豆腐とこぶみかんの葉の琉球麻婆豆腐 白飯 搾菜
Ryukyu-Style Mabo Tofu Flavored Kaffir Lime Leaves White Rice and Szechuan Pickles
瘤蜜柑琉球麻婆豆腐 白飯 搾菜
- 本日のデザート盛り合わせ
Today's Assorted Dessert
今日甜點



珊瑚 SANGO course

お一人様 **¥4,000** (税込)

※ コース料理は1名様よりお受けいたします。
※ 季節により食材が写真と異なる場合がございます。
※ 左の写真はイメージになります。

● 本日のシェフセレクト 3種前菜盛り合わせ

Today's Three Kinds of Select Assorted Appetizers

今日彩虹時蔬盆

● 蒸し点心2種盛り合わせ

Two Kinds of Steamed Dumplings

什錦2種點心

● 冬瓜と挽肉のトロみスープ

Winter Melon and Minced Meat Thick Soup

冬瓜肉末羹

● 大海老のチリソース煮込み

Braised Stewed Prawns in Chili Sauce

乾焼鮮蝦球

● 国産豚の中国鎮江黒酢酢豚

Deep Steamed Domestic Pork Shoulder Loin with Black Vinegar Sauce

黒醋古老肉

● 広東叉焼入り蓮の葉蒸しご飯

Steamed Rice in Lotus Leaves with Roasted Pork

叉焼荷葉蒸飯

● 本日のデザート

Today's Assorted Dessert

今日甜點



琉球 RYUKYU course

お一人様 ￥5,000 (税込)

※ コース料理は2名様よりお受けいたします。
※ 季節により食材が写真と異なる場合がございます。
※ 左の写真はイメージになります。

● やんばる鶏 旬野菜のバラエティー

Cold Steamed Tender Okinawan Chicken and Seasonal Vegetables

山原白鶏蔬菜盆

● 蒸し点心2種盛り合わせ

Two Kinds of Steamed Dumplings

什錦2種點心

● 冬瓜とフカヒレのトロみスープ

Winter Melon and Shark fin Thick Soup

冬瓜魚翅羹

● 大海老2種コンビネーション

～ チャイニーズオーロラソースとチリソース煮込み ～

Deep Fried Prawns with Aurora Sauce and Chili Sauce

双味鮮蝦球

● 軟骨ソーキの醤油煮込み

～ グリーン野菜のあっさり炒めとともに ～

Cartilage Soki Ribs Simmered in Soy Sauce

紅焼炆排骨

● 鰻と山椒の炒飯

Fried-Rice with Eel and Japanese Pepper

鰻魚花椒炒飯

● 本日のデザート盛り合わせ

Today's Assorted Dessert

今日甜點