

7,000円コース



やんばる鶏の冷製と夏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種料理

～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～

Deep Fried Prawns in Special Mango Mayonnaise Sauce and
Braised Stewed Prawns in Chili Sauce

桃翠特製香芒乾焼蝦球

北京ダック 北京烤鴨

Peking Duck

県産豚のスペアリブ 紅麴と中国鎮江黒酢の柔らか煮込み

～田芋のマッシュと夏野菜のガーデン風～

Deep Stewed Okinawan Sparerib in Black Vinegar Sauce

鎮江排骨翠園時蔬菜

五目餡かけ焼きそば

Subgum Fried Noodles

八珍炒麵

本日のデザート

Today's Assorted Dessert

今日甜點

15,000円コース

* (※コース料理は2名様よりお受けいたします) *

ジャガイモの山椒油和えとキャビア
Potato with Japanese Pepper Oil and Caviar
薯仔辣椒魚子醬

ヨシキリ尾フカヒレ姿の蟹卵ソース ～グリーン野菜を添えて～
Thickened Shark Fin Soup with Crab Eggs
蟹黃排翅

あわもり豚焼き立て広東叉焼 クラゲ 夏野菜のバラエティー
Okinawan Pork Charcoal-Grilled and Marinated Jelly Fish with and Seasonal Vegetables
各種湾式山原鶏沖繩蔬菜

伊勢海老2種料理
～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～
Deep Fried Prawns in Special Mango Mayonnaise Sauce and Braised Stewed Prawns in Chili Sauce
桃翠特製香芒乾燒龍蝦

蝦夷鮑のオイスターソース煮込み 蠔油蝦夷鮑魚
Braised Ezo Abalone with Oyster Sauce

赤仁ミーバイの強火蒸し香港スタイル ～フィッシュ醤油ソースで～
Steamed Market Fish Special Soy Sauce
清蒸石斑魚

和牛ヒレ肉カットステーキ豆鼓ソース ～田芋のマッシュと夏野菜のガーデン風～
Wagyu Beef Fillet Steak with Black Beans Sauce
豆鼓和牛肉翠園蔬菜

島豆腐とこぶみかんの葉の琉球麻婆豆腐と白飯
または やんばる鶏の冷やし担々麺
Ryukyu Style Mabo Tofu flavored Kaffir Lime Leaves and Rice or Cold Dandan Noodles
瘤蜜柑琉球麻婆豆腐 白飯 或 冷担々麵

■ 本日のデザート(以下よりお選びください)

冷たいココナッツスープと緑豆のおしるこ仕立て 椰汁綠豆沙
Cold Coconut Milk with Mung

マンゴープリン 香芒凍布甸
Rich Mango Pudding

さんぴん茶の杏仁豆腐 崧莉杏仁豆腐
Smooth Almond Jelly favored Okinawan Jasmine Tea

中華菓子 中式糕點 Chinese Sweets

20,000円コース

(※ 3 日前要予約)

Reservations Must Be Made 3 Days in Advance.

需提前 3 預訂

* 料理長がその日

その旬の食材でメニューをお作りいたします。

The Head Chef will Make a Menu with Seasonal Ingredients that Day.

主廚使用当天的时令食材製作菜單

前 菜

Appetizer

- | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 01. 彩虹山原鶏蔬食盆 | シェフセレクト沖縄食材の冷製オードブル盛り合わせ
Chef's Okinawan Cold Appetizers (1人前) | ¥1,300 |
| 02. 山原口水鶏 | 沖縄やんばる鶏の桃翠名物 ”よだれ鶏”
Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Spicy Sichuan Sauce | ¥2,200 |
| 03. 葱姜白油鶏 | 沖縄やんばる鶏の葱生姜ソース
Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Leek and Ginger Sauce | ¥2,000 |
| 04. 彩虹蔬菜海蜇皮 | くらげの冷製 沖縄野菜のピクルス添え
Marinated Jelly Fish with Seasonal Vegetable Pickles | ¥2,800 |

02. 山原口水鶏



04. 彩虹蔬菜海蜇皮

