

3,500円コース

* ————— *

本日のシェフセレクト 3種前菜盛り合わせ
Today's Three Kinds of Chef's Select Assorted Appetizers

今日彩虹時蔬盆

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

冬瓜と海鮮のとろみスープ
Thickened Soup with Seafood and Winter Melons

冬瓜海鮮羹

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

桃翠特製香芒乾燒蝦球

あわもり豚の黒酢酢豚
Deep Stewed Okinawan Pork with Black Vinegar Sauce

黒醋古老泡盛猪肉

香港からし菜のオリーブ炒飯
Olive Fried Rice with Hong Kong Mustard Greens

橄攪菜炒飯

本日のデザート
Today's Assorted Dessert

今日甜點

4,500円コース

(※コース料理は2名様よりお受けいたします)

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とろみスープ

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

あわもり豚の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～

Okinawan Pork Steak with Black Beans Sauce

豆鼓泡盛豚翠園蔬菜

牡蠣の蓮の葉蒸しご飯

Steamed Rice with Lotus Leaves of Oysters

蠔荷葉蒸飯

本日のデザート

Today's Assorted Dessert

今日甜點

中華菓子

Chinese Sweets

中式糕點

7,000円コース

*

*

(※コース料理は2名様よりお受けいたします)

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 Varieties of Seasonal Vegetables

山原白鶏蔬菜盆

蟹の卵入りフカヒレのとろみスープ

Thickened Shark Fin Soup with Crab Eggs

蟹黄魚翅羹

海鮮2種盛り合わせ

～大海老のマンゴーマヨネーズソースとフレッシュ帆立貝のチリソース～

Two Kinds of Seafood, Large Shrimp with Mango Mayonnaise Sauce
and Scallops Stewed in Chili Sauce

2種海鮮香芒蝦球乾焼扇貝

北京ダック 北京烤鴨

Peking Duck

和牛のカットステーキ自家製XO醬ソース

～田芋のマッシュと夏野菜のガーデン風～

Wagyu Beef Steak with XO Sauce

XO醬和牛肉翠園蔬菜

島豆腐とこぶみかんの葉の琉球麻婆豆腐と白飯 ザーサイ

Ryukyu-Style Mabo Tofu Flavored Kaffir Lime Leaves and Rice

瘤蜜柑琉球麻婆豆腐 白飯

■ 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

Cold Coconut Milk with Mung

椰汁緑豆沙

さんぴん茶の杏仁豆腐 崧莉杏仁豆腐

Smooth Almond Jelly favored Okinawan Jasmine Tea

マンゴープリン 香芒凍布甸 Rich Mango Pudding

中華菓子 中式糕點

Chinese Sweets