



7,000^(税込)円コース



※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。

- やんばる鶏の冷製と秋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種コンビネーション ～オーロラソースとブラックビーンズソース～
Deep Fried Prawns with Aurora Sauce and Black Beans Sauce
双味鮮蝦球
- 北京ダック Peking Duck 北京烤鴨
- スペアリブ 中国鎮江黒酢の柔らか煮込み
～田芋のマッシュと秋野菜のガーデン風～
Deep Stewed Sparerib in Black Vinegar Sauce
鎮江排骨翠園時蔬菜
- サーモンとイクラの炒飯
Salmon and Roe Fried Rice
三文魚炒飯
- 本日のデザート
Today's Assorted Dessert
今日甜點



10,000^(税込)円コース

※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。

- 広東叉焼 クラゲ 秋野菜のバラエティー
Roast Pork and Jelly Fish Variety of Seasonal Vegetables
各種湾式沖縄蔬菜盆
- ヨシキリ尾フカヒレ姿の上湯とろみスープ仕立て
～グリーン野菜を添えて～
Thickened Shark's Fin in Thick Superior Soup
上湯紅焼排翅
- 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～
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 Peking Duck 北京烤鴨
- 本日の鮮魚の香港オリーブ強火蒸し
Steamed Today's Market Fish Hong-Kong Olive Special Soy Sauce
清蒸橄攪菜鮮魚
- 和牛のカットステーキ豆鼓ソース ～田芋のマッシュと秋野菜のガーデン風～
Wagyu Beef 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 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 Today's Assorted Dessert 今日甜點
- 中華菓子 Chinese Sweets 中式糕點

15,000^(税込)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 旬野菜のバラエティー
Okinawan Roast Pork 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 ～田芋のマッシュと秋野菜のガーデン風～
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 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(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 Mung
- さんぴん茶の杏仁豆腐 菘莉杏仁豆腐
Smooth Almond Jelly Flavored Okinawan Jasmine Tea
- マンゴープリン Mango Pudding 香芒凍布甸
- 中華菓子 Chinese Sweets 中式糕點