



珊瑚

SANGO course

お一人様

¥ 8,000 (税込)

※コース料理は2名様より承ります。

※内容は季節により変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。

● やんばる鶏 クラゲ 旬野菜のバラエティー

Yanbaru Chicken, Jellyfish, Seasonal Vegetables

沖縄鶏 拼涼菜

● 本日の蒸し点心 2 種盛り合わせ

Assorted Steamed Dim Sum (2 kinds)

兩款蒸點心

● ズワイ蟹肉とフカヒレのトロみスープ

Crab Meat and Shark Fin Soup

蟹肉魚翅羹

● 海鮮 2 種 ～大海老のチリソース煮込みとアオリイカのスパイス揚げ～

Two Seafood Dishes: Chili Prawns & Fried Squid

兩款海鮮：辣椒醬大蝦、香炸魷魚

● 北京ダック ～香港プラムソースで～

Peking Duck with Plum Sauce

北京烤鴨配梅子醬

● 国産豚スペアリブ 中国鎮江黒酢の柔らか煮込み

Braised Pork Ribs with Zhenjiang Black Vinegar

鎮江香醋燜排骨

● 叉焼炒飯

Barbecued Pork Fried Rice

叉燒炒飯

● 本日のデザート

Dessert of the Day

今日甜品



琉球 RYUKYU course

お一人様

¥11,000 (税込)

※コース料理は2名様より承ります。

※内容は季節により変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。

● 広東叉焼 クラゲ 旬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の上湯とろみスープ仕立て

Shark Fin Soup in Superior Broth

魚翅上湯羹

● 大海老 2種コンビネーション

～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 Prawns in Chili Sauce

桃翠特製香芒乾焼蝦球

● 北京ダック ～香港プラムソースで～

Peking Duck with Hong Kong Plum Sauce

北京烤鴨

● 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～

Ishigaki Sujiara Steamed with Hong Kong Style Soy Sauce

石垣清蒸鮮石魚斑

● 牛ヒレ肉のカットステーキ豆鼓ソース

Beef Tenderloin Cut Steak with Black Bean Sauce

鼓汁牛柳粒

● 島豆腐とこぶみかんの葉の琉球麻婆豆腐 白飯 搾菜

Ryukyu Mapo Tofu with Island Tofu, Kaffir Lime, Steamed Rice and 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

桃 翠 Tosui course

お一人様 ￥18,000 (税込)

※コース料理は2名様から承ります。

● 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の上湯とろみスープ仕立て

Shark Fin Soup in Superior Broth

魚翅上湯羹

● 廣東叉焼 クラゲ 旬野菜のバラエティー

Roast Pork and jelly Fish Variety of Seasonal Vegetables

● 蝦夷蛸 (80g) のオイスターソース煮込み

Braised Ezo Abalone with Oyster Sauce

● 伊勢海老 2種コンビネーション

～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 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～

Ishigaki Sujiara Steamed with Hong Kong Style Soy Sauce

石垣清蒸鮮石魚斑

● 牛ヒレ肉のカットステーキ豆鼓ソース

Beef Tenderloin Cut Steak with Black Bean Sauce

鼓汁牛柳粒

● 島豆腐とこぶみかんの葉の琉球麻婆豆腐 白飯 搾菜

Ryukyu Mapo Tofu with Island Tofu, Kaffir Lime, Steamed Rice and 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