



珊瑚 SANGO 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。

- やんばる鶏の冷製と沖縄野菜のバラエティー
Chilled Yanbaru Chicken with Assorted Okinawan Vegetables
凍食山原鶏配沖縄蔬菜拼盤
- 蒸し点心2種盛り合わせ
Assorted Steamed Dim Sum (2 Varieties)
蒸點心兩款拼盤
- 沖縄県産もずくのとろみスープ
Okinawan Mozuku Seaweed Thick Soup
沖縄縣產水雲濃湯
- 大海老のチリソース煮
Braised King Prawns in Chili Sauce
大蝦辣椒醬煮
- 豚肩ロースの鎮江黒酢酢豚
Sweet and Sour Pork with Zhenjiang Black Vinegar (Pork Shoulder)
鎮江黑醋咕嚕肉 (豬肩肉)
- 季節の蓮の葉蒸しおこわ
Seasonal Sticky Rice Steamed in Lotus Leaf
時令荷葉糯米飯
- 本日のデザート盛り合わせ
Assorted Desserts of the Day
今日甜品拼盤



琉球 RYUKYU course

お一人様 **¥9,000** (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。

- 廣東叉焼とクラゲ沖繩野菜のバラエティー
Cantonese Char Siu and Jellyfish with Assorted Okinawan Vegetables
廣東叉燒配海蜇沖繩蔬菜拼盤
- 蒸し点心2種盛り合わせ
Assorted Steamed Dim Sum (2 Varieties)
蒸點心兩款拼盤
- フカヒレとズワイ蟹の上湯とろみスープ
Superior Broth Shark Fin and Snow Crab Thick Soup
上湯魚翅配松葉蟹肉濃湯
- 大海老2種コンビネーション
～ 桃翠特製マンゴーマヨネーズソース チリソース煮 ～
King Prawns Duo ~With Tosui Special Mango Mayonnaise Sauce & Chili Sauce~
大蝦兩味拼盤～桃翠特製芒果沙律醬 辣椒醬煮～
- 北京ダック
Peking Duck
北京烤鴨
- スペアリーブの鎮江黒酢煮広東風
Cantonese-Style Spare Ribs Braised with Zhenjiang Black Vinegar
鎮江黒醋炆排骨(廣東風)
- 島豆腐とこぶみかんの葉の麻婆豆腐 白飯 搾菜
Mapo Island Tofu with Kaffir Lime Leaves Steamed Rice & 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
Assorted Desserts of the Day
今日甜品拼盤

桃翠 TOUSUI course

お一人様 ¥13,000 (税込)

※ コース料理は2名様よりお受けいたします。

- 一口のお楽しみアミューズ 馬鈴薯の山椒香味和えとキャビア
Amuse-Bouche: Sansho-Flavored Potato with Caviar
一口前菜山椒薯仔配魚子醬
- ヨシキリ尾鰭フカヒレの上湯とろみスープ仕立て
Superior Broth Yoshikiri Shark Fin Soup
上湯生拆吉切尾鰭魚翅
- 廣東叉焼とクラゲ 沖縄野菜のバラエティー
Cantonese Char Siu and Jellyfish with Assorted Okinawan Vegetables
廣東叉燒配海蜇 沖縄蔬菜拼盤
- 蝦夷鮑のオイスターソース煮
Braised Ezo Abalone in Oyster Sauce
蠔油蝦夷鮑魚
- 大海老2種コンビネーション
～ 桃翠特製マンゴーマヨネーズソース チリソース煮 ～
King Prawns Duo ~With Tosui Special Mango Mayonnaise Sauce & Chili Sauce~
大蝦兩味拼盤～桃翠特製芒果沙律醬 辣椒醬煮～
- 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～
Steamed Ishigaki Grouper (High Heat)~With Hong Kong-Style Soy Sauce~
清蒸石垣産東星斑～港式蒸魚醬油～
- 和牛のカットステーキ豆鼓ソース
～ 旬の糸満産グリーン野菜の炒めを添えて～
Wagyu Beef Cut Steak with Black Bean Sauce
~Served with Stir-Fried Seasonal Greens from Itoman~
豆鼓醬和牛粒～配糸満産時令青菜～
- 島豆腐とこぶみかんの葉の麻婆豆腐 白飯 搾菜
Mapo Island Tofu with Kaffir Lime Leaves Steamed Rice & Pickles
青檸葉麻婆島豆腐 白飯 搾菜
- 本日のデザート盛り合わせ
Assorted Desserts of the Day
今日甜品拼盤