



珊瑚 SANGO course

お一人様 **¥4,000** (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。

- 料理長厳選 糸満旬菜の前菜盛り合わせ
Chef's Selection: Assorted Appetizers with Seasonal Vegetables from Itoman
料理長精選 糸満時令蔬菜前菜拼盤
- 蒸し点心2種盛り合わせ
Assorted Steamed Dim Sum (2 varieties)
蒸點心兩款拼盤
- 沖縄県産もずくと玉子のとろみスープ
Okinawan Mozuku Seaweed and Egg Thick Soup
沖縄縣產水雲蛋花濃湯
- 大海老のチリソース煮込み
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 Loin)
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
Today's Dessert
今日甜點



桃翠 TOUSUI 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。

- やんばる鶏冷製とクラゲ 沖縄野菜のバラエティー
Chilled Yanbaru Chicken and Jellyfish with Assorted Okinawan Vegetables
凍食山原鶏配海蜇 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
- フカヒレとズワイ蟹肉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
青檸葉麻婆島豆腐 配白飯 榨菜
- 本日のデザート盛り合わせ
Assorted Desserts of the Day
今日甜品拼盤