

山王コース

SANNO LUNCH COURSE

玻璃虎河豚

壱岐直送 幸福のトラふぐ“壱岐七ふく神”の
焼き霜仕立てローヘイ

Assorted Chinese sashimi of Japanese pufferfish from Nagasaki

参絲魚翅湯

五目入りふかひれのスープ

Shark fin soup with pork,vegetables and seafood

海苔炒蝦仁

海老と春筍のきぬ青海苔香る塩味炒め

Sauteed shrimp and bamboo shoots with seaweed in a salt flavor

鹹点心三様

星ヶ岡点心三種の蒸籠蒸し

Three kinds of dim sum

蠣油牛肉片

黒毛和牛と春野菜のオイスターソース炒め

Sauteed Japanese black beef and spring vegetables with oyster sauce

什錦蓋湯面

五目入り餡かけつゆそば

Noodle soup with an assortment of meats, vegetables and seafood

蒜山楊枝甘露

蒜山マンゴーヨーグルト マンゴーピュレと

タピオカ入りヨンジーガムロ

Mango nectar

餐后甜品茶

甜点心と凍頂烏龍茶のペアリング

Pairing of sweet dim-sam and Dong ding oolong tea

お1人さま 1person

¥13,915

2名さまより承ります Two orders minimum

彩鳳コース

SAIHOU LUNCH COURSE

開胃菜

食前のアミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

玻璃虎河豚

壱岐直送 幸福のトラふぐ“壱岐七ふく神”の
焼き霜仕立てローヘイ

Assorted Chinese sashimi of Japanese pufferfish from Nagasaki

海苔炒明蝦

海老と春筍のきぬ青海苔香る塩味炒め

Sauteed prawns and bamboo shoots with seaweed in a salt flavor

鹹点心三様

星ヶ岡点心三種の蒸籠蒸し

Three kinds of dim sum

紅焼燻排翅

吉切鮫尾鰭のふかひれ姿煮

Braised whole shark fin soup with supreme shang-tong broth

蠣油牛肉片

黒毛和牛と春野菜のオイスターソース炒め

Sauteed Japanese black beef and spring vegetables with oyster sauce

什錦蓋湯面

五目入り餡かけつゆそば

Noodle soup with an assortment of meats, vegetables and seafood

蒜山楊枝甘露

蒜山マンゴーヨーグルト マンゴーピュレと

タピオカ入りヨンジーガムロ

Mango nectar

餐后甜品茶

甜点心と凍頂烏龍茶のペアリング

Pairing of sweet dim-sam and Dong ding oolong tea

お1人さま 1person

¥19,607

2名さまより承ります Two orders minimum

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております

*Please inform our staff if you have any food allergies.

*Menu items may change according to ingredient availability.

*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.