

Sango
珊瑚

一口開心

一口のお楽しみ アミューズブーシュ
Amuse Bouche

美麗三珍錦繡碟

シェフセレクト アペタイザー三種盛り
Chef Selected Appetizer

港式精選蒸餃子

香港スタイルの蒸し餃子三種 自家製豆板醬を添えて
Three Kinds of Steamed Dumplings

是日精選海鮮皇

本日の海鮮料理を一品
Today's Seafood Food

是日精選肉料理

本日のお肉料理を一品
Today's Meat Food

薄荷葉啫喱豆腐

シンプル杏仁豆腐

オリエンタルな香りのミントシロップゼリーと共に
Chilled Simple Almond Jelly with Mint Syrup Jelly

¥4,800

～2名様より承ります～

Menou

瑪瑙

一口開心

一口のお楽しみ アミューズブーシュ

Amuse Bouche

美麗四喜錦繡碟

シェフセレクト アペタイザー四種盛り

Chef Selected Appetizer

荔枝醋蝦酸辣羹

ライチ酢と辛味の効いた酸辣スープ 海老を浮かべて

Hot and Sour Soup with Prawn and Lychee Vinegar

港式薑葱蒸鮫魚

真鯛の九条葱と生姜の香り蒸し

香港スタイルあっさり醤油のフィッシュソースで

Steamed Red Sea Bream with Leek and Ginger, Fish Soy Sauce

黄金麴扣無錫骨

豚スペアリブの無錫風柔らか煮込み 花巻を添えて

鹿児島県串木野市濱田酒造謹製 唯一無二の金山蔵焼酎入り黄金麴の香り

Stewed Pork Spare Ribs with Red Rice and Gold Malted Rice Wine

X.O. 蔬菜絲炒麵

自家製X.O.ソース風味の塩焼きそば ミックスベジタブル入り

Wok-fried Noodles and Vegetables with Home Made X.O. Sauce

香蕉黒糖凍布甸

和風黒糖プリン 甘いバナナソースと黒蜜ゼリーと共に

Chilled Brown Sugar Pudding with Sweet Banana Sauce and Black Syrup Jelly

¥7,800

～2名様より承ります～

Jyuou
珠璣

一口開心

一口のお楽しみ アミューズブーシュ
Amuse Bouche

美麗五羊錦繡碟

シェフセレクト アペタイザー五種盛り
Chef Selected Appetizer

脆漿炸鮮沙尖魚

鱧とアスパラガスの中華風衣揚げ レモンハーブソルトを添えて
Deep-fried Sillaginoid Fish and Asparagus with Lemon Herb Salt

上湯海膽蟹肉翅

ふかひれスープ 雲丹とタラバ蟹肉 卵白を加えて
Braised Shark's Fin Soup with Sea Urchin and Crab Meat

焼汁煎南島猪扒

和製イベリコ 宮崎県産南の島豚ロース肉のポークソテー
オリジナルBBQソースで
Pan-Fried Miyazaki Pork Loin with Original Chinese BBQ Sauce

黒松露蝦雲吞麵

香港細麵のスープヌードル トリュフ入り海老ワンタンを浮かべて
Supreme Clear Soup Noodles with Shrimp and Black Truffle Wonton

火龍啫喱鮮生果

季節のフレッシュフルーツ
ドラゴン&パッションフルーツ入りミントシロップゼリーと共に
Chilled Fresh Fruits with Dragon & Passion Fruit Mint Syrup Jelly

¥9,800

～2名様より承ります～

Kohaku
琥珀

2017 Bow Lee Special Dinner Course Menu

鮎・和牛 晚餐

初夏の鮎&和牛 スペシャルディナーコース 2017

一口開心

一口のお楽しみ アミューズブーシュ
Amuse Bouche

初夏六福錦繡碟

初夏の恵み アペタイザー六種盛り
Chef Selected Appetizer

避風塘脆炸香魚

今が旬 香り豊かな稚鮎の衣揚げ スパイシーガーリック炒め
Deep-fried Seasonal Sweet Fish with Spicy Salt and Garlic

菜膽螺頭燉包翅

ふかひれ姿入り金華ハムの香り漂う上湯蒸しスープ
蝦夷ツブ貝や干し貝柱 広東白菜 椎茸の旨味と滋味を加えて
Double Boiled Premium Clear Broth with Shark's Fin and Assorted Seafood

蜜椒煎宮崎和牛(每位80g)

シェフ一押し 故郷の宮崎県産和牛ステーキ(80g) 蜂蜜風味の黒胡椒ソースで
Pan-Fried Miyazaki Beef Steak with Black Pepper and Honey Sauce (80g)

海皇蛋白精炒飯

海鮮とおおさ海苔入り卵白チャーハン ちりめんじゃこを添えて
Fried Jasmine Rice with Egg White and Assorted Seafood

椰奶香芒凍布甸

マンゴープリン タピオカ入りクリーミーなココナッツソースと共に
Chilled Mango Pudding with Sweet Coconut Milk Cream Sauce and Tapioca

¥12,800

～2名様より承ります～

Bow Lee
玻璃

一口開心

一口のお楽しみ アミューズブーシュ
Amuse Bouche

美麗七星錦繡碟

シェフセレクト アペタイザー七種盛り
Chef Selected Appetizer

果皮蒜蓉蒸芥眉

香港高級鮮魚 ナポレオンフィッシュのガーリック陳皮蒸し
あっさり醤油のフィッシュソースで

Steamed Fillet of Giant Labird with Garlic and Flavored Tangerine Peel

海膽珊瑚扒包翅

ふかひれの姿煮 金華ハムの香り漂う雲丹とタラバ蟹肉入り上湯ソース
Braised Shark's Fin with Sea Urchin and Crab Meat, Premium Clear Sauce

蠔皇鮑魚配鵝肝

鮑の姿煮とフォアグラソテーの二層仕立て
コラーゲンエキスたっぷりの濃厚アバロンオイスターソース

Braised Whole Abalone and Foie Gras with Abalone Oyster Sauce

※可以改變三十五頭乾鮑你要加錢日幣六千圓

干し鮑(三十五頭)の姿煮込みにお一人様差額¥6,000で変更できます

You can change Dry Abalone if you can pay 6,000 yen additional charge

星洲式焗虎蝦皇

大海老のシンガポールスタイルチリソース 花巻を添えて

Singapore-style Sautéed Prawn with Mild Red Chili Sauce and Steamed Bun

籠仔牛筋糯米飯

柔らかく煮込んだ牛スジと干し貝柱入り もち米セイロご飯

Steamed Glutinous Rice with Beef Muscle and Conpoy in Bamboo Basket

椰汁雪糕香芒露

自家製ココナッツアイス タピオカ入りマンゴークリームソースと共に

Chilled Coconut Ice with Sweet Mango Cream Sauce and Tapioca

¥16,800

～2名様より承ります～