

「鳳凰」

～中国料理の王道 料理長自慢のコース～

冷菜盛り合わせ

えび・小麦・乳成分・落花生

青鮫 ふかのひれの煮込み

小麦

北京ダック

えび・小麦

和牛サーロインの炒め 四川山椒の香り

小麦

帆立貝柱とポルチーニ茸のクリーム煮込み

小麦・乳成分

イセエビのチリソース煮 蒸しパン添え

えび・小麦・卵・乳成分

松茸入りハスの葉包み蒸しおこわ

小麦・乳成分

究極の杏仁豆腐と中国菓子

小麦・卵・乳成分

1名様 ¥21,000 (消費税・サービス料込)

※2名様より承ります。

※仕入の都合などにより、内容を変更する場合がございます。

Special Cold Appetizers

Braised "AOZAME" Shark's Fin

Roasted Duck Skin

Sautéed Japanese Sirloin with Sichuan Pepper

Braised Scallops and Porcini in Cream Sauce

Braised Lobster in Chili Sauce and Steamed Bun

Steamed Sticky Rice Wrapped in Lotus Leaves with Matsutake Mushrooms

Special Almond Jelly and Chinese Sweets

¥21,000

*We accept from 2 persons

*Prices included tax and service charges.

*We may change the contents due to procurement circumstances or other reasons.