

中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」

健美 KENBI

2020年8月1日(土)～9月30日(水)

1 August – 30 September 2020

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

酸辣風味の蟹肉入りあんかけ 茶碗蒸し仕立て

Chinese Savory Egg Custard with Crab Meat in Hot and Sour Soup

海老の辛味炒め

Sauteed Prawn with Spicy Sauce

帆立貝とイカの塩炒め

Sauteed Scallops and Squid with Salt

北京ダック

Beijing Duck

白身魚の蒸し物 昆布醬のせ

Steamed White Fish on Kelp Sauce

XO醬入り上海焼そば

Fried Noodles with XO Sauce

グアバピューレ入り杏仁ゼリー、白桃ヨーグルトプリン

Chilled Almond Jelly with Guava Puree,
Peach Yogurt Pudding

1名様
Per Person

¥ 8,000 (9,680)

2名様よりご利用いただけます

Two persons minimum.

*メニューは季節により変更になる場合がございます。

All menu items may change depending on the day's produce.

*アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

* ()内はサービス料と消費税が含まれたお支払い金額です。

Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

中国料理「翡翠宮(ひすいきゆう)」

富貴満福

2020年8月1日(土)～9月30日(水)
1 August – 30 September 2020

じゃがいもと野菜の冷製スープ
Chilled Potato and Vegetables Soup

オードブル盛り合わせ
Assorted Appetizers

殻付き海老とあわびの塩スープ煮込み
Braised Prawn and Abalone with Salt

うなぎのキンモクセイソース炒め
彩り野菜のチリトマトオイルとともに
Sauteed Eel with Fragrant Olive Sauce
and Vegetables with Chili Tomato Oil

帆立貝とイカの湯引き 葱山椒ソース
Steamed Scallops and Squid
with Leek and Chinese Pepper Sauce

熊本あか牛のオイスターソース炒め
鉄板焼き仕立て
Sauteed Kumamoto Akaushi Beef with Oyster Sauce

豚肉と黄ニラのあんかけ和えそば
Noodles with Pork and Yellow Leek Starchy Sauce

ぶどう入り杏仁ゼリー、グアバヨーグルトプリン
Chilled Almond Jelly with Grape,
Guava Yogurt Pudding

1名様
Per Person ¥ 11,000 (13,310)

2名様よりご利用いただけます
Two persons minimum.

* ()内はサービス料と消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

* メニューは季節により変更になる場合がございます。
All menu items may change depending on the day's produce.

中国料理「翡翠宮(ひすいきゆう)」

翡翠 HISUI

2020年8月1日(土)～9月30日(水)
1 August – 30 September 2020

じゃがいもと野菜の冷製スープ
Chilled Potato and Vegetables Soup

オードブル盛り合わせ
Assorted Appetizers

あわびとなまこの醤油煮込み
Braised Abalone and Sea Cucumber with Soy Sauce

オマール海老の二種盛り
チリソース、マンゴーマヨネーズソース
Sauteed Homard Lobster in two types sauce,
Chili Sauce and Mango Mayonnaise Sauce

和牛肉のしゃぶしゃぶ 胡麻ダレ添え
Japanese Beef Shabu Shabu with Sesame Sauce

ハタと帆立貝のきのこソース炒め 土鍋仕立て
Sauteed Grouper and Scallops with Mushroom Sauce

冬瓜ときぬがさ茸、じゅんさい入り澄ましスープ
Clear Soup with Winter Melon, Kinugasa Mushroom and Water Shield

ほうじ茶ブリュレ、苦瓜ゼリー、バジルシード入り杏露豆乳
Roasted Green Tea Brulee, Bitter Gourd Jelly,
Soy Milk and Apricot Liqueur in Basil Seed

1名様 ¥14,000 (16,940)
Per Person

2名様よりご利用いただけます
Two persons minimum.

* ()内はサービス料と消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

* メニューは季節により変更になる場合がございます。
All menu items may change depending on the day's produce.