

中国料理「翡翠宮(ひすいきゆう)」

## 健美 KENBI

2021年12月1日(水)～2022年1月31日(月)

December 1 2021 – January 31 2022

除外日:2021年12月31日(金)ディナータイム～2022年1月5日(水)

Except: December 31 2021 Dinner Time – January 5 2022

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

蟹肉ときぬがさ茸、魚のヒレ入りスープ

Crab Meat and Kinugasa Mushroom, Fish Fin Soup

海老二種盛り

チリソース、チリチーズソース

Sauteed Prawns

Chili Sauce and Chili - Cheese Sauce

帆立貝とイカの彩り野菜炒め

Sauteed Scallops and Squid with Vegetables

牛肉の鉄板焼き 黒胡椒風味

Sauteed Beef with Oyster Sauce

Black Pepper Flavor

牡蠣の葱醤油煮込み

Braised Oysters and Leek with Soy Sauce

柚子ゼリー、いちごプリン

Citron Jelly, Strawberry 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.

\* ( )内はサービス料 10%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.

\*メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。  
All menu items may change due to daily purchasing.

中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」

## 多福食菜 TAFUKUSYOKUSAI

2021年12月1日(水)～2022年1月31日(月)

1 December 2021 – 31 January 2022

除外日:2021年12月31日(金)ディナータイム～2022年1月5日(水)

Except: December 31 2021 Dinner Time – January 5 2022

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

上海蟹ソースの茶碗蒸し

Chinese Steamed Egg Custard with Shanghai Hairy Crab Sauce

あわびととろ湯葉のオイスターソース煮込み

Braised Abalone and Soy Milk Skin with Oyster Sauce

海老の辛み炒め

白子とイカの天ぷら

Sauteed Spicy Prawn

Milt and Squid Tempura

北京ダック

Beijing Duck

TOKYO X ロース肉の炒め 梅肉辛味ソース

Sauteed TOKYO - X pork with Spicy Plum Sauce

ワンタン入りつゆそば

Noodle Soup with Wong Tong

バナナムース、ほうじ茶ブリュレ

Banana Mousse, Roasted Green Tea Brulee

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 10%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.

\* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

All menu items may change due to daily purchasing.

中国料理「翡翠宮(ひすいきゆう)」

## 翡翠 HISUI

2021年12月1日(水)～2022年1月31日(月)

December 1 2021 – January 31 2022

除外日:2021年12月31日(金)ディナータイム～2022年1月5日(水)

Except: December 31 2021 Dinner Time – January 5 2022

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

鮑とナマコの醤油煮込み

Braised Abalone and Sea Cucumber with Soy Sauce

帆立貝とイカ、海老の XO 醬炒め

Sauteed Scallops, Squid and Prawn with XO Sauce

和牛の炒め ポルチーニ茸ソース

Steamed Japanese Beef with Porcini Sauce

あんこうの辛み揚げ

白子の天ぷら

Deep Fried Spicy Anglerfish

Milt Tempura

きぬがさ茸と白菜の煮込み 上海蟹ソース

Braised Kinugasa Mushroom and Napa Cabbage with Shanghai Hairy Crab Sauce

花椎茸と冬瓜のスープ

Shiitake Mushroom and Winter Melon Soup

バナナムース、ほうじ茶ブリュレ、りんごチーズケーキ

Banana Mousse, Roasted Green Tea Brulee,

Apple Cheese Cake

1名様

Per Person

¥14,000 (16,940)

2名様よりご利用いただけます

Two persons minimum.

\* ( )内はサービス料 10%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.

\* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

All menu items may change due to daily purchasing.

中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」

## お子様セット

コーンスープ  
Corn Soup

小海老のマヨネーズソース  
Sauteed Shrimps with Mayonnaise Sauce

鶏肉の唐揚げ  
Deep Fried Chicken

シュウマイ、春巻  
Pork Siu-mai, Fried Spring Roll

五目炒飯  
Fried Rice with Chop-Suey

デザート盛り合わせ  
Assorted Dessert

1名様  
Per Person      ¥ 3,500 (4,235)

\* ( )内はサービス料 10%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.

\* 米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。  
If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

\* 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.

\* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。  
All menu items may change due to daily purchasing.