

中国料理「翡翠宮（ひすいきゅう）」
お正月コース

如意 NYOI

2021年12月31日（金）ディナータイム ～ 2022年1月5日（水）
December 31, 2021 Dinner Time – January 5, 2022

祝 新年の前菜盛り合わせ
Assorted New Year's Appetizers

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

海老のチリソース 蒸しパン添え
Braised Prawns with Chili Sauce Steamed bread

帆立貝とイカの昆布醬炒め
Sautéed Scallops and Squid with Kelp Sauce

牛頬肉の柔らか煮 黒胡椒ソース
Tenderly Braised Beef with Black Pepper Sauce

ハタの蒸し物 シーズニングソース
Steamed Grouper with Seasoning Sauce

マンゴーピューレ入り杏仁ゼリー、いちごプリン
Chilled Almond Jelly with Mango Puree,
Strawberry 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 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.

* メニューは季節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）」
お正月コース

発財 HASSAI

2021年12月31日（金）ディナータイム ～ 2022年1月5日（水）
December 31, 2021 Dinner Time – January 5, 2022

祝 新年の前菜盛り合わせ
Assorted New Year's Appetizers

あわびのオイスターソース煮込み
Braised Abalone with Oyster Sauce

オマール海老の辛味炒め
帆立貝とイカの塩炒め
Sautéed Lobster with Spicy Sauce,
Sautéed Scallops, Squid and Vegetables

マナガツオの四川風チリソース
Sautéed Butterfish with Sichuan Chili Sauce

北京ダック
Beijing Duck

牛ヒレ肉のポルチーニ茸ソース炒め
Sautéed Beef with Porcini Mushroom Sauce

海の幸入り炒飯
Fried Rice with Seafood
(Shrimps, Crab Meat and Scallops)

いちごピューレ入り杏仁ゼリー、かぼちゃプリン
Chilled Almond Jelly with Strawberry Puree,
Pumpkin Pudding

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.

* メニューは季節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.

* 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

中国料理「翡翠宮（ひすいきゅう）」
お正月コース

恭喜 KYOUKI

2021年12月31日（金）ディナータイム ～ 2022年1月5日（水）
December 31, 2021 Dinner Time – January 5, 2022

祝 新年の前菜盛り合わせ
Assorted New Year's Appetizers

あわびのオイスターソース煮込み
Braised Abalone with Oyster Sauce

オマール海老二種
チリソース、ポルチーニ茸ソース
Sautéed Lobster
Chili Sauce and Porcini Mushroom Sauce

ハタと帆立貝のからし菜のオリーブ漬け炒め
Sautéed Grouper, Scallops and Mustard greens with Olive oil

北京ダック
Beijing Duck

国産牛と彩り野菜のオイスターソース炒め
Sautéed Japanese Beef and Vegetables with Oyster Sauce

海の幸入りあんかけ焼そば
Fried Seafood Noodles with Starchy Sauce

マスカット烏龍茶ゼリー、きな粉プリン、
生姜ブリュレ
Muscat Oolong Tea Jelly,
Kinako(Roasted soybean flour) Pudding,
Ginger Brulee

1名様
Per Person ¥ 18,000 (21,780)

* 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.

* メニューは季節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）」
お正月コース

万歳 BANSAI

2021年12月31日（金）ディナータイム ～ 2022年1月5日（水）
December 31, 2021 Dinner Time – January 5, 2022

祝 新年の前菜盛り合わせ
Assorted New Year's Appetizers

活あわびのオイスターソース煮込み
Braised Abalone with Oyster Sauce

オマール海老二種
スパイス揚げ、チリソース
Spicy Fried Lobster,
Sautéed Lobster with Chili Sauce

ハタと帆立貝、イカのXO醬炒め
Sautéed Grouper, Scallops and Squid with XO Sauce

北京ダック
Beijing Duck

和牛の黒胡椒炒め
Sautéed Wagyu Beef with Black Pepper Sauce

つばめの巣の茶碗蒸し
Chinese Savory Egg Custard with Edible Bird's Nest

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

1名様
Per Person ¥ 25,000 (30,250)

* 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.

* メニューは季節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.