

山王コース
SANNO LUNCH COURSE

撈起三文魚生
とっとり琴浦グランサーモンの中華刺身
オリエンタルスタイル
Assorted Chinese sashimi of salmon and vegetables

蟹肉魚翅蛋
蟹肉入りあんかけふかひれ茶碗蒸し
Steamed egg custard with crab meat and shark fin

清炒海三鮮
北海道産スルメイカと帆立貝 海老の青海苔炒め
Sautéed squid, scallops and shrimp with green laver

鹹点心三様
星ヶ岡点心三種の蒸籠蒸し
Three kinds of dim sum

頂醬和牛肉
黒毛和牛と鳥取県産椎茸のXO醬炒め
Sautéed Japanese black beef and shiitake mushroom with XO sauce

翡翠蟹炒飯
境港直送“紅ズワイガニ”とほうれん草のチャーハン
Fried rice with red snow crab and spinach

蒜山楊枝甘露
蒜山ジャージーヨーグルト
マンゴーピューレとタピオカ入りヨンジーガムロ
Hiruzen yoghurt and mango nectar with tapioka

餐后甜品茶
甜点心とキンモクセイ香る東方美人茶のペアリング
Pairing of sweet dim-sam and osmanthus tea

お1人さま 1person
¥13,915

2名さまより承ります Two orders minimum

彩鳳コース
SAIHOU LUNCH COURSE

開胃菜
春筍と蟹肉の春巻のアミューズ・ブーシュ
Amuse-bouche of fried spring roll with
spring bamboo shoots and crab meat

撈起三文魚生
とっとり琴浦グランサーモンの中華刺身
オリエンタルスタイル
Assorted Chinese sashimi of salmon and vegetables

清炒海三鮮
北海道産スルメイカと帆立貝 海老の青海苔炒め
Sautéed squid, scallops and shrimp with green laver

鹹点心三様
星ヶ岡点心三種の蒸籠蒸し
Three kinds of dim sum

紅焼燻排翅
吉切鮫尾鰭のふかひれ姿煮
Braised whole shark fin soup with supreme shang-tong broth

頂醬和牛肉
黒毛和牛と鳥取県産椎茸のXO醬炒め
Sautéed Japanese black beef and shiitake mushroom with XO sauce

翡翠蟹炒飯
境港直送“紅ズワイガニ”とほうれん草のチャーハン
Fried rice with red snow crab and spinach

蒜山楊枝甘露
蒜山ジャージーヨーグルト
マンゴーピューレとタピオカ入りヨンジーガムロ
Hiruzen yoghurt and mango nectar with tapioka

餐后甜品茶
甜点心とキンモクセイ香る東方美人茶のペアリング
Pairing of sweet dim-sam and osmanthus tea

お1人さま 1person
¥19,607

2名さまより承ります Two orders minimum

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます
※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております
*Please inform our staff if you have any food allergies.
*Menu items may change according to ingredient availability.
*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.