

Chinese New Year Menu

前菜の盛り合わせ

貝と筍の辛味和え | 胡瓜のんにく和え | 窯焼きチャーシュー | ローストダック
Assorted Appetizers
Clam with Bamboo Shoots | Marinated Local Cucumber
BBQ Pork Char Siu | Roasted Duck

鶏肉のダブルボイルドスープ, 大滝産きのこ, 干し貝柱, ハム, トリュフ
Double Boiled Chicken Soup, Otaki Mushrooms, Dried Scallop, Ham, Truffle

北海道産鮑とアスパラガスのオイスターソース煮込み
Braised Hokkaido Abalone, Asparagus, Oyster Sauce

北海道産帆立, 春雨, ガーリック蒸し
Steamed Hokkaido Scallop, Minced Garlic, Vermicelli

十勝産和牛の黒胡椒炒め
Wok-fried Tokachi Wagyu Beef, Black Pepper Sauce

法蓮草 ガーリック炒め
Stir Fried Spinach, Garlic

海鮮炒飯, 蟹, うに, 干し貝柱, 葱
Seafood Fried Rice, Crab Meat, Sea Urchin, Dried Scallop, Chive

ピエール・エルメ・パリ特製デザート
PIERRE HERMÉ PARIS Dessert

お一人様 14,000 (15,400) 円
¥ 14,000 (15,400) Per Person

 Vegetarian  Gluten  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Mushroom  Nut  Spicy
ベジタリアン グルテン 乳製品 卵 魚介類 甲殻類 貝類きのこ類 ナッツ類 スパイス

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。