

# CHINAROOM

## 個室 “Black & White”

君悦錦繡每位金  
前菜四種盛り合わせ  
Assorted daily 4 kinds of appetizer

厨師點心金  
トリュフの香り豊かな小龍包 海老蒸し餃子  
Shanghainese style truffle pork dumpling, steamed shrimp dumpling

紅焼蟹宮蒸湯  
燕の巣とズワイ蟹のコラーゲンスープ  
Braised superior collagen soup, bird's nest and snow crab

老北京片皮鴨  
釜焼き北京ダック  
Peking duck

XO 炒皇帝蝦  
シータイガー海老の XO 醬炒め  
Wok-fried sea tiger shrimp, XO sauce

白灼牛肉  
和牛サーロインしゃぶしゃぶのナンプラーソース  
Kanpo Japanese beef sirloin shabu-shabu, fish sauce

鶏湯麵  
コラーゲンスープ鶏煮込みそば  
Chicken collagen noodle soup

杏仁豆腐  
杏仁豆腐  
Almond bean curd custard

精選特級銘茶  
中国銘茶  
Chinese tea

15,400

## 個室 “RED”

君悦錦繡每位金  
前菜五種盛り合わせ  
Assorted daily 5 kinds of appetizer

厨師點心金  
ホタテとニラの四川風海老蒸し餃子 十勝牛サーロインとポルチーニ茸の焼売  
Steamed spicy scallop, shrimp and chive dumpling  
Tokachi beef sirloin and porcini mushrooms, dumpling

皇帝蟹肉宮燕  
タラバ蟹と燕の巣の上海蟹味噌入りコラーゲンスープ  
Crab and bird's nest, superior Shanghai crab miso collagen soup

老北京片皮鴨  
釜焼き北京ダック  
Peking duck

鴛鴦菠薐龍蝦  
オマール海老の海老味噌入りチリソースとマヨネーズソース  
Stir-fried lobster with miso, chili sauce and mayonnaise sauce

黒椒炒牛肉  
国産牛サーロイン肉とフォアグラのブラックペッパーソース  
Wok-fried Japanese beef sirloin and foie gras, black pepper sauce

黒松露炒飯  
香り豊かなトリュフの炒飯  
Fried rice, truffle

君悦甜蜜蜜  
デザート盛り合わせ  
Almond bean curd custard

精選特級銘茶  
中国銘茶  
Chinese tea

18,700

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.  
上記税込価格にサービス料として 15%を頂戴いたします。