

白玉兰厨师长推荐套餐

SET A 488 RMB /per person 每位 (2 persons up 二位起)

精美冷小碟
冷菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

水晶河虾仁
川海老のむき身 水晶炒め
Sauteed Crystal River Shrimps

花菇瑶柱炖菜胆
干し貝と花椎茸と野菜の煮込み
Braised Vegetable with Mushroom
and Dried Scallop

京葱烧辽参
ナマコとネギの炒め
Sea Cucumber with Scallion

香煎银鳕鱼
銀鱈の煎り焼き
Pan-fried Codfish

生炒时令蔬
季節野菜の炒め
Stir-fried Seasonal Vegetables

春卷
春卷
Spring Roll

西米捞
ココナッツミルク
Sweet Coconut Milk with Tapioca

时令鲜水果
季節のフルーツ盛り合わせ
Seasonal Fruits

SET B 688 RMB /per person 每位 (2 persons up 二位起)

粤式精美碟
前菜の盛り合わせ
Assorted Cantonese Appetizers

双味海河虾
川海老と海老のチリソース
Sauteed Two Tastes Shrimp

蚝皇鱼肚鲜鲍仔
あわびと魚の浮袋オイスターソース煮込み
Braised Abalone and Fish maw
in Oyster Sauce

烧汁煎澳洲腩腩
牛フィレ肉のソテー 甘醤油ソース
Sauteed Australia Fillet of Beef
in Sweet soy sauce

鲜蟹粉东星卷
ハタのスライスと蟹の味噌炒め
Sauteed Grouper with Crab Eggs

松茸银果炒时蔬
椎茸と銀杏と野菜の炒め
Sauteed Seasonal Vegetable with
Matsutake and Ginkgo Nuts

鲜肉煎饺
上海風焼き餃子
Pan-fried "SHANGHAI" Pork Dumpling

酸奶布丁
ヨーグルトプリン
Yogurt Pudding

时令鲜水果
季節のフルーツ盛り合わせ
Seasonal Fruits

SET C 888 RMB /per person 每位 (2 persons up 二位起)

精选特制拼盆
特製冷菜の盛り合わせ
Selected Assorted Appetizers

XO 酱大明虾
海老の XO 酱炒め
Sauteed Prawns with XO Sauce

松茸菜胆炖辽参
なまこと松茸と野菜のスープ
Braised Sea Cucumber with
Matsutake and Vegetables

兰花原只鲍
あわびと野菜のオイスターソース煮込み
Braised Fresh Abalone with Broccoli
in Oyster Sauce

芦笋东星柳
ハタのスライスとアスパラガスの炒め
Sauteed Grouper with Asparagus

竹荪扒菜胆
野菜の炒め 絹傘茸あんかけ
Stir-fried Vegetables with Bamboo Fungus

叉烧酥
広東風チャーシューパイ
Barbecued Pork Pastry

杨枝金露
マンゴーとゆずのスムージー仕立て
Chilled Mango Sago Cream with Pomelo

时令鲜水果
季節のフルーツ盛り合わせ
Seasonal Fruits

均需另加 10%服务费和 6% VAT。 Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10%サービス料と 6% VAT 別。

由于季节关系, 鱼的种类会有不同。 魚の種類が異なる場合がございますので、ご了承ください。 The Fish will be changed according to season.

均需另加 10%服务费和 6% VAT。 Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10%サービス料と 6% VAT 別。

由于季节关系, 鱼的种类会有不同。 魚の種類が異なる場合がございますので、ご了承ください。 The Fish will be changed according to season.