

～はるか～

遥

Haruka

季節の食材と創作料理をおり交ぜた望海楼オリジナルお勧めコース

Monthly Recommended Special Course

前菜盛り合わせ:

クラゲの冷製・蒸し鶏冷製 葱ソース・インゲンの煎り付け・
牛肉の煮こごり・春菊の和え物

Assorted appetizers: jellyfish, chilled poached chicken with scallion sauce,
stir-fried green beans, jellied soy beef tendon,
garland chrysanthemum mixed with sesame

大海老のチリソース炒め

Sautéed prawns with chili sauce

海鮮のロワイヤルスープ

Seafood soup

ミル貝のXO 醤仕立て

Stir-fried giant clam with XO sauce

牛フィレのブラックビーンズソース

Stir-fried beef fillet with black bean sauce

ナマコ入り酸辣湯麺

Hot and sour noodles with sea cucumber

マンゴープリン

Mango pudding

お一人様 12,500

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

～たくみ～



Takumi

イセエビと佐賀牛にメインをした王道コース

Monthly Recommended Special Course

前菜：

クラゲ・蒸し鶏冷製 葱ソース・春菊の和え物・
叉焼・インゲンの煎り付け

Assorted appetizers:

chilled jellyfish, chilled poached chicken with scallion sauce,
garland chrysanthemum mixed with sesame, pot roast pork,
stir-fried green beans

イセエビのチリソース煮

Spiny lobster tail tossed in chili sauce

北京ダック

Peking duck (one slice per person)

燕の巣とタラバ蟹入りスープ

Bird's nest soup with king crab

牛フィレ肉の黒胡椒炒め

Stir-fried beef fillet with black pepper

鮑の姿煮おこげスタイル

Rice crust with simmered abalone

マンゴープリン

Mango pudding

お一人様 16,000

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

《 本格中華を大皿盛りスタイルで お好きな料理をセレクト 》

望海楼セレクトプラン

Selection Plan

季節前菜盛合わせ：

クラゲ・蒸し鶏の冷製 葱ソース・インゲンの煎り付け・海老の紹興酒風味
Assorted seasonal appetizers: jellyfish, chilled poached chicken with scallion sauce,
stir-fried green beans, chinese rice wine-flavored prawn

スープ

Soup

どちらか1つお選びください。Please choose either from below.

コーンスープ Corn soup 酸辣湯 Hot & sour soup

北京ダック

Peking duck

温菜

Hot items

1グループ様で3品お選びください。Selection of 3 dishes from below per group.

海老のチリソース煮

Prawns in chili sauce

海老のマヨネーズ炒め

Mayonnaise prawn

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sautéed beef with bell pepper

牛肉のオイスターソース炒め

Sautéed beef with oyster sauce

酢豚

Sweet and sour pork

麻婆豆腐

Mapo tofu

若鶏のから揚げ

Fried chicken

若鶏のピリ辛炒め

Sautéed young chicken with chili

青野菜の炒め

Sautéed chinese green vegetables

茹で豚ロースの特製ソース

Boiled pork loin with special sauce

飲茶：広東焼売・海老餃子

Cantonese shumai, shrimp dumpling

海鮮あんかけ焼きそば

Fried noodles with thick seafood sauce

デザート

Dessert

どちらか1つお選びください。Please choose either from below.

マンゴープリン 燕の巣添え Mango pudding with bird's nest

杏仁豆腐 燕の巣添え Almond pudding with bird's nest

2名様 (Two Persons) 18,800

※お1人様追加 9,400 で承ります。

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.