

Seasonal course

李恵 -Likei-

¥8,000

+¥2,000 で飲み放題をお付けできます

季節替わりでお届けしている、シェフ渾身のSeasonal course。

香りを味わい、目で見て楽しく、舌で幸せを噛みしめる。

旬の食材を、それぞれの食材に合わせた調理法と調味料で

最大限に美味しさを引き出しました。

和洋のテイストを加えた「型にとらわれない」Preciousの中華料理。

ぜひご堪能ください。

※表示価格には、消費税、カバーチャージが含まれます

前菜

precious前菜六宝

鰹山椒 秋刀魚XO醤

無花果湯葉 茗荷辣韭

秋茄子と豚 口水鶏

サラダ

ビーツ 秋果実

揚げ物

手羽先餅米 牛蒡 唐墨

メイン1

海老 紅葉鯛 九条葱 花巻

点心

小籠包 椎茸焼売

メイン2

東坡肉 和栗 マッシュルーム

麺飯

鱈鰯 天津飯御膳

デザート

アップルパイ

ドライイチジク

Seasonal course

昇龍 -Shoryu-

¥10,000

+¥2,000 で飲み放題をお付けできます

季節替わりでお届けしている、シェフ渾身のSeasonal course。

香りを味わい、目で見えて楽しく、舌で幸せを噛みしめる。

旬の食材を、それぞれの食材に合わせた調理法と調味料で

最大限に美味しさを引き出しました。

和洋のテイストを加えた「型にとらわれない」Preciousの中華料理。

ぜひご堪能ください。

※表示価格には、消費税、カバーチャージが含まれます

前菜

precious前菜六宝

鰹山椒 秋刀魚XO醤

無花果湯葉 茗荷辣韭

秋茄子と豚 口水鶏

サラダ

ビーツ 秋果実

揚げ物

手羽先餅米 牛蒡 唐墨

メイン1

海老 紅葉鯛 九条葱 花巻

点心

小籠包 椎茸焼売

メイン2

黒毛和牛グリル 和栗 マッシュルーム

麺飯

鱻 楚蟹 天津飯御膳

デザート

アップルパイ

ドライイチジク

Seasonal course

Precious

¥6,500

+¥2,000 で飲み放題をお付けできます

季節替わりでお届けしている、シェフ渾身のSeasonal course。

香りを味わい、目で見て楽しく、舌で幸せを噛みしめる。

旬の食材を、それぞれの食材に合わせた調理法と調味料で

最大限に美味しさを引き出しました。

和洋のテイストを加えた「型にとらわれない」Preciousの中華料理。

ぜひご堪能ください。

※表示価格には、消費税、カバーチャージが含まれます

前菜

鰹山椒 秋刀魚XO醤
秋茄子と豚 無花果湯葉
茗荷辣韭 叉焼

メイン1

紅葉鯛のヴァプール
九条葱の香味ソース

メイン2

黒毛和牛モモ肉のロースト
秋野菜のグリル

麺飯

楚蟹と鱻鱈御膳

デザート

アップルパイ
ドライイチジク

飲料

BAR Cocktail

A La Carte Menu

アラカルトメニュー

おすすめ低温調理

		ハーブ
55°C120分 黒毛和牛の青椒牛肉絲.....	¥1,480	¥880
60°C120分 鶏むね肉の棒棒鶏.....	¥780	
60°C120分 四川風ヨダレ鶏～口水鶏～.....	¥780	
66°C100分 薄切り豚バラ肉のニンニクソースがけ.....	¥980	¥580
45°C30分 アトランティックサーモンのミ・キュイ.....	¥980	

前菜 サラダ

前菜三種盛合せ (2人前)	¥1,280	
真鯛のカルパッチョ	¥1,180	¥680
クラゲの酢漬けとピクルスの盛合せ.....	¥880	¥580
広東風 豚肩ロース肉の蜜焼叉焼.....	¥980	¥580
蒸し鶏とパクチーの中華風サラダ.....	¥780	¥480
ザーサイと胡瓜のピリ辛和え.....	¥580	
大根と胡瓜の中華風浅漬け.....	¥480	

スープ

ズワイ蟹とふかひれのとろみスープ.....	¥1,080	
雑穀と薬膳の澄ましスープ.....	¥680	
木の子と生姜の醤油スープ.....	¥680	
野菜と玉子の塩味スープ.....	¥580	

別途カバーチャージ 480 円を頂戴しております。料金には消費税が含まれます。

A La Carte Menu

海鮮料理

海老と野菜の香味炒め（塩味 XO 醬）	¥1,080	ーフ
海老のチリソース炒め	¥1,280	¥680
海老フリットのフルーティーマヨ	¥980	

鶏肉料理

鶏肉とカシューナッツのオイスター炒め	¥880	
鶏肉と唐辛子の辛味炒め ～辣子鶏～	¥980	
鶏もも肉の油淋鶏～甘酢ソース～	¥880	¥580

豚肉料理

豚バラ肉の黒酢角煮酢豚（3個）	¥1,280	
豚肩ロース肉の豆鼓蒸し	¥1,080	¥580
豚肉とキャベツの甘味噌炒め～回鍋肉～	¥1,080	¥580

牛肉料理

黒毛和牛と野菜の香味炒め（オイスター 黒胡椒 豆鼓）	¥1,580	¥780
牛スジ肉と白菜の煮込み	¥1,280	
黒毛和牛もも肉のステーキ～チャイニーズソース～	¥2,380	

逸品物

上海風 麻婆豆腐	¥980	¥580
青菜としめじの強火香り炒め	¥780	¥580
ズワイ蟹のかに玉	¥980	

A La Carte Menu

点心

ハーフ

豚肉と海老の焼売（4個）	¥580
海老蒸し餃子（4個）	¥480
五目春巻き（2本）	¥580
上海風小籠包（4個）	¥680
蒸しパン（1個）	¥150

麵物 ご飯物

海老とイカの五目餡かけ焼きそば or おこげ（塩味 醤油味）	¥1,280	¥780
四川青山椒担々麵	¥1,080	¥680
蒸し鶏と白葱の塩味中華そば	¥780	¥480
雑穀と薬膳のお粥	¥880	¥580
五目炒飯	¥880	¥580
博多名物 明太子とレタスの炒飯	¥1,080	¥680
ズワイ蟹の天津飯 ～ふかひれとろみ餡掛け～	¥1,380	

別途カバーチャージ 480 円を頂戴しております。料金には消費税が含まれます。

A La Carte Menu

Dessert Menu

杏仁豆腐 ～フルーツ添え～	¥580
ナッツブラウニー	¥580
胡麻団子	¥150
玉子プリン	¥300
生チョコトリュフ	¥680

BAR Food

チーズ盛合せ	¥1,080
生ハムのサラダ仕立て	¥780
フライドポテト	¥680
ポテトチップスとエビせん	¥580

別途カバーチャージ 480 円を頂戴しております。料金には消費税が含まれます。