套餐料理

Course Menu



天珠〈てんじゅ〉

10,000円

- ・特製前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
- ・ふかひれ餃子の上湯スープ仕立て Shark's fin with Dumplings Soup
- ・北京ダック ~特製味噌と共に~ Peking Duck
- ・牛フィレ肉の四川式辛子酢炒め Stir-fried Beef fillet Spicy Vinegar Sichuan Style

- ・特製中華刺身 柑橘添え Special Chinese Sashimi
- ・鮑と海鮮・島野菜の オリジナル XO 醤油炒め Stir-fried Abalone, Seafood and Okinawan Vegetable with Original XO Sauce
- ・近海鮮魚の蒸し オリジナル香港ソース Steamed Fish with Original Hong kong Sauce
- ・BonFire 特製 ふかひれ餡かけ御飯 Shark's fin Starchy Rice (Bon Fire Original)
- ・本日のデザート二種盛り Assorted Desserts

4-4

4-1



珊瑚〈さんご〉

8,000円

- ・前菜五種盛り合わせ Assorted Appetizers
- ・帆立と桜海老の酵母揚げ 黄金スパイス仕立て Fried Scallop and Shrimp with Golden Spice
- 大海老の蝦味噌チリソース煮込み ~蒸しパン添え~
 Sweet and Sour Shrimp Miso Chili Sauce
- ・あぐ一豚の炒め焼きそば Fried-Noodles with Okinawan Pork

- ・ふかひれと沖縄もずく 干し貝柱のスープ Shark's fin, Seaweed and Shellfish Soup
- ・特製点心三種蒸籠蒸し Assorted Dim sums (Three kinds)
- ・牛ほほ肉の煮込み Braised Beef
- ・本日のデザート二種盛り Assorted Desserts

4-1

4-1



琥珀〈こは〈〉

6,000円

- ・前菜四種盛り合わせ Assorted Appetizers
- ・点心三種蒸籠蒸し Assorted Dim sums (Three kinds)
- ・海老のチリソース Chili Sauce Shrimp
- ・叉焼とパイナップル炒飯 Fried Rice with BBQ Pork and Pineapple

- ・桜海老とゆし豆腐の とろみスープ Shrimp and Okinawan Fluffy Tofu Soup
- ・本日の揚げもの Today's Deep fried Dish
- ・紅豚の酢豚 グァバ風味 Sweet and Sour Okinawan Pork
- ・本日のデザート Today's Dessert