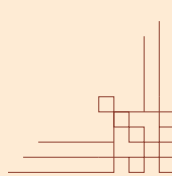
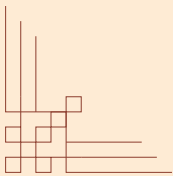




※表示価格は全て税込価格でございます。別途サービス料10%を頂戴いたします。



天珠コース 天珠套餐 ¥10,000



※写真はイメージです

前菜六種盛り合わせ

特製中華刺身

広東風海老ワンタン入り上湯スープ

鮑と海鮮・島野菜のオリジナル XO 醬炒め

北京ダック ～特製味噌とともに～

近海鮮魚の広東蒸し ～シークワサーの香り～

牛リブロースの黒胡椒炒め

Bonfire 特製ふかひれあんかけ御飯

本日のデザート二種盛り

※表示価格は全て税込価格でございます。別途サービス料10%を頂戴いたします。

海宝套餐 KAIHO Course ¥5,800



Assorted Appetizers

Shark's fin soup with seaweeds and crab meat
For an additional ¥3100, you can change to braised shark's fin.

Assortment of 3 types of dim sum

Today's dish featuring island vegetables

Sweet and sour prawn with XO sause

Okinawan soft-bone pork with sweet and sour starchy sauce the scent of guava

For an additional ¥2400, you can change to
beef sirloin steak with black bean sauce served with island vegetables.

Fried rice with shirasu, ginger and lettuce

Dessert of the day

天珠套餐 TENJYU Course ¥10,000



Assorted six appetizers

Special chinese sashimi

Cantonese-style soup with shrimp dumplings

Stir-fried abalone, seafood and okinawan
vegetable with original XO sauce

Peking Duck

Cantonese-style Steamed Fresh Seafood ~ Fragrance of Shikwasa ~

Stir-fried beef ribeye with black pepper

Shark's fin starchy rice (Bon fire original)

Assorted desserts