



ゴールデンウィーク  
特別ディナーメニュー  
2009年4月29日から5月6日まで  
**Japanese Golden Week Dinner Menu**  
**April 29th to May 6th, 2009**

---

蟹の甲羅揚げ  
Baked Stuffed Crab Shell

ふかひれの醤油煮  
Braised Superior Shark's Fin in Brown Jus

ロブスターと貝柱と野菜の炒め  
Wok-fried Lobster with Bell Pepper and Crispy Conpoy

ハタのねぎしょうが風味  
Steamed Garoupa Fillet with Ginger and Spring Onion  
served in Bamboo Basket

海老のすり身とアスパラガスのあわび巻き  
Braised Abalone Rolls with Minced Shrimp and Asparagus

茹でたホワイトアスパラガスと雲南ハム  
Poached White Asparagus with Yunnan Ham

はすの葉包み蒸しご飯  
Fried Rice Wrapped and Steamed in Lotus Leaf

マンゴープリン  
Chilled Mango Pudding

上記の特別メニューをご注文されたお客様にはもれなく  
ヤントーヒン特製のXOソースを差し上げます。  
When ordering the menu, a bottle of our home made XO Chili Sauce  
will be given with our compliments.

1人様 1428 香港ドル(2名様より承ります)  
上記の料金には 10%のサービス料を加算させていただきます  
HK \$1428 per person  
(Minimum for 2 Persons)  
Plus 10% Service Charge