



Japanese Seafood Course

RM 300 ++ / person



三色冷菜 三種の前菜

Appetizer

花雕醉虾, 生鱼片, 口水鸡

甘エビの紹興酒漬け、白身魚のカルパッチョ、よだれ鶏

Japanese Sweet Shrimp and Ikura, Japanese White Fish Carpaccio, Cold steamed chicken

八宝汤 八宝湯

Eight Treasures Soup



直日 椒盐公鱼

揚げワカサギ椒塩あえ

Fried Japanese Smelt pepper and salt



清蒸牡蛎

蒸し牡蠣中華ソース

Steamed Japanese Oyster

干烧明虾

大エビのチリソース

Stir-fried prawn with chili sauce

牛筋麻婆豆腐

牛すじ麻婆豆腐

Beef Tendon Mapo Tofu

水果杏仁豆腐

フルーツ杏仁豆腐

Cold almond pudding with Fruits





バイ貝

Japanese Babylon



白身鱼生鱼片 白身魚のカルパッチョ Japanese White Fish Carpaccio





The 19th SUZUKI HANTEN 十九代目 鈴木飯店

生牡蠣

Fresh Japanese Oyster



花雕醉虾咸鲑鱼子 甘エビの紹興酒漬け添え Japanese Sweet Shrimp and Ikura

清蒸牡蛎 送本

蒸し牡蠣の中華ソース

Steamed Japanese Oyster



宫保牡蛎

牡蠣とカシューナッツの四川唐辛子炒め

Stir-fried Japanese Oyester & Cashew nuts with red pepper

直日 | 根盐公鱼 (若鹭)

揚げワカサギの椒塩あえ

Fried Japanese Smelt Pepper and salt

特色的



微辣,辣,很辣 小辛、中辛、大辛 Little spicy, Spicy, Very spicy

Only in March 鱼白麻婆豆腐 150 白子麻婆豆腐 Milt Mapo Tofu



牛筋麻婆豆腐 牛すじ麻婆豆腐 Beef Tendon Mapo Tofu

小 Small Medium 38 45