



カジュアルコース



11/1(水)～12/31(日)

4,200円(税込)

前菜3種盛り合わせ

蟹と野菜の山芋すり流しフカヒレスープ

牛肉と九条ねぎの紅葱醬炒め

本日の点心

海鮮と旬野菜の甘酢生姜入り塩味炒め

自家製叉焼と高菜の葱炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます



大理コース



11/1(水)～12/31(日)

5,500円(税込)

前菜4種盛り合わせ

蟹と野菜の山芋すり流しフカヒレスープ

黒毛和牛と九条ねぎの紅葱醬炒め

大海老とフレッシュトマトのチリソース煮込み

本日の点心盛り合わせ

海鮮と旬野菜の甘酢生姜入り塩味炒め

自家製叉焼と高菜の葱炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます



水晶コース



11/1(水)～12/31(日)

6,600円(税込)

前菜4種盛り合わせ

上海蟹味噌入りフカヒレスープ

黒毛和牛と九条ねぎの紅葱醬炒め

北京ダック

柔らか豚肉とたっぷり野菜の酢豚 バルサミコソース添え

まるごと鮑の干し貝柱ソース レタスを添えて

蟹とレタスの炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます