



カジュアルコース



4,200円(税込)

春の前菜3種盛り合わせ

ダシ香るフカヒレと桜海老の五色卵白スープ

牛肉と春野菜の紅葱醬炒め

本日の点心盛り合わせ

海鮮と菜の花のワカメ入り塩味炒め

自家製叉焼入り五目炒飯

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



5,500円(税込)

春の前菜4種盛り合わせ

ダシ香るフカヒレと桜海老の五色卵白スープ

黒毛和牛と春の香り野菜の紅葱醬炒め

大きな海老のモッツアレラチーズ入り
チリソース

本日の点心盛り合わせ

海鮮と菜の花のワカメ入り塩味炒め

蟹と明太子の高菜入りネギ炒飯

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



6,600円(税込)

春の前菜4種盛り合わせ

フカヒレの姿煮 オイスターソース白湯仕立て

黒毛和牛と春の香り野菜入り紅葱

北京ダック

大きな海老のモッツァレラチーズ入りチリソース

やわらか豚肉のカレー風味酢豚
バルサミコソースサラダ添え

蟹と明太子の高菜入りネギ炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます