



カジュアルコース



4,200円(税込)

初夏の前菜3種盛り合わせ

フカヒレと干し海老のもずく入り玉子スープ

牛肉とアスパラのガーリックラー油カレー風味炒め

本日の点心盛り合わせ

海鮮ときたあかりの十勝コーン入りバターソース炒め

松前漬けと蟹の炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます



大理コース



5,500円(税込)

初夏の前菜3種盛り合わせ

フカヒレと干し海老のもずく入り玉子スープ

黒毛和牛とアスパラのガーリックラー油カレー風味炒め

大きな海老のモッツアレラチーズチリソース

本日の点心盛り合わせ

帆立とレタスの十勝コーン入り明太子炒め

松前漬けと蟹の炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます



水晶コース



6,600円(税込)

初夏の前菜3種盛り合わせ

上海蟹味噌入りフカヒレスープ

黒毛和牛とアスパラのガーリックラー油カレー風味炒め

北京ダック

海鮮ときたあかりの十勝コーン入りバターソース炒め

丸ごとあわびの北海道産干し貝柱ソース

松前漬けと蟹の炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます