



カジュアルコース



4,200円(税込)

夏の前菜盛り合わせ

フカヒレともずくのトマト入りねぎ生姜スープ

牛肉と緑黄色野菜の醤油炒め

本日の点心盛り合わせ

海鮮と茗荷の大葉入り香り炒め

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



## 大理コース



5,500円(税込)

夏の前菜盛り合わせ

上海蟹味噌入りフカヒレスープ

黒毛和牛と夏野菜の旨辛薬念醬炒め

大きな海老とフレッシュトマトのチリソース

本日の点心盛り合わせ

ロメインレタスと帆立のガーリックバター炒め

鰻と自家製叉焼入り甘辛炒飯

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)

夏の前菜盛り合わせ

フカヒレともずくのトマト入りねぎ生姜スープ

黒毛和牛と夏野菜の旨辛薬念醬炒め

北京ダック

ロメインレタスと帆立のガーリックバターソース炒め

丸ごとあわびの干し貝柱オイスターソース

鰻と自家製叉焼入り甘辛炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます