



カジュアルコース



4,200円(税込)

秋の前菜盛り合わせ

フカヒレとトマトのねぎ生姜入りサンラースープ

牛肉とたっぷり茸の柚子胡椒バター炒め

本日の点心盛り合わせ

海鮮とさつまいも入りトースター炒め

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)

秋の前菜盛り合わせ

フカヒレとトマトのねぎ生姜入りサンラースープ

黒毛和牛と秋の味覚入りスイートチリソース塩味炒め

海老のマヨネーズソース サラダ添え

本日の点心盛り合わせ

海鮮とさつまいも入りトースター炒め

鮭と蟹のなめ茸入り炒飯

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)

秋の前菜盛り合わせ

フカヒレの姿煮 白湯スープ

黒毛和牛と秋の味覚入りスイートチリソース塩味炒め

北京ダック

大きな海老のチリソース

鰻とさつまいもの甘黒酢炒め バルサミコソース

鮭と蟹のなめ茸入り炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます