



カジュアルコース



4,200円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレと山芋とろろの明太子スープ

牛肉と豆苗の紅葱醬炒め

本日の点心盛り合わせ

海鮮と九条葱の柚子胡椒バター炒め

蟹と翡翠ザーサイの黒胡椒炒飯

デザート

※12/23～25日のディナーはご利用頂けません、予めご了承ください。

※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)

前菜盛り合わせ

フカヒレと山芋とろろの明太子スープ

黒毛和牛と根菜のガラムマサラ炒め

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

海鮮と九条葱の柚子胡椒バター炒め

蟹と翡翠ザーサイの黒胡椒炒飯

デザート

※12/23～25日のディナーはご利用頂けません、予めご了承ください。

※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)

前菜盛り合わせ

上海蟹みそ入りのフカヒレスープ

黒毛和牛と根菜のガラムマサラ炒め

北京ダック

豚ヒレ肉とレンコンのアップルビネガー酢豚

丸ごとアワビの金華ハム入りクリームソース

自家製叉焼と九条葱の紅葱醬炒飯

デザート

※12/23～25日のディナーはご利用頂けません、予めご了承ください。

※料理内容が一部変更になる場合がございます