



カジュアルコース



4,400円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレともずくのトマト入りサンラー黒酢スープ

牛肉と初夏の香味野菜入り醤油炒め

本日の点心盛り合わせ

海鮮とアスパラの青山椒オイル炒め

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



5,800円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレともずくのトマト入りサンラー黒酢スープ

黒毛和牛と初夏野菜のたっぷりニラ入り青山椒オイル炒め

大海老のチリソース

本日の揚げ物盛り合わせ

ホタテとロメインレタスのアスパラ入りガーリックバター醤油炒め

自家製叉焼と旨辛キクラゲの胡麻炒飯

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



7,900円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレの姿煮 白湯煮込み

黒毛和牛と初夏野菜のたっぷりニラ入り青山椒オイル炒め

北京ダック

ハチミツ仕立てのトマト入り黒酢スプタ サラダ添え

ホタテとロメインレタスのアスパラ入りガーリックバター醤油炒め

自家製叉焼と旨辛キクラゲの胡麻炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます