



カジュアルコース



4,400円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレと蒸し鶏の甘酢生姜入りレモン酸辣スープ

牛肉と緑黄色野菜入りワサビ醤油炒め

本日の点心盛り合わせ

海鮮とトマトの青山椒ジェノベーゼソース炒め

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

フカヒレと蒸し鶏の甘酢生姜入りレモン酸辣スープ

黒毛和牛とアジア野菜のワサビ醤油炒め

大海老のチリソース

本日の点心盛り合わせ

海鮮とトマトの青山椒ジェノベーゼソース炒め

鰻と叉焼の茗荷入り炒飯

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



6,900円(税込)

前菜盛り合わせ

上海蟹味噌入りフカヒレスープ

黒毛和牛とアジア野菜のワサビ醤油炒め

北京ダック

三種ビネガーと南国フルーツ入りハチミツ黒酢酢豚

丸ごとアワビと金華ハムのアバロンソース

鰻と叉焼の茗荷入り炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます