



カジュアルコース



4,400円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレと紅白団子の葱生姜入りキノコスープ

牛肉と野菜の二種キクラゲ入り玉子炒め

本日の点心盛り合わせ

イカとホタテ秋の味覚とクルミ入り塩味炒め

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

フカヒレと紅白団子の葱生姜入りキノコスープ

黒毛和牛と秋茄子の台湾豆板醬炒め

大海老のモッツアレラチーズ入りチリソース

本日の点心盛り合わせ

海鮮マコモ茸クルミと南瓜のハーブ炒め

自家製叉焼とさっぱり紅生姜の炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます



水晶コース



7,900円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレの姿煮込み 白湯ソース

黒毛和牛と秋茄子の台湾豆板醬炒め

北京ダック

海鮮とマコモ茸クルミと南瓜のハーブ炒め

豚肉と根菜の薬膳入り甘酢ソース

自家製叉焼とさっぱり紅生姜入り炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます