



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酸菜入りサンラーみぞれスープ

牛肉と牛蒡の淡色野菜入りトースト一醬炒め

香港点心入り3種盛り合わせ

帆立と海老の冬野菜入り明太子バターソース

自家製叉焼入り五目炒飯

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酸菜入りサンラーみぞれスープ

黒毛和牛と下仁田ネギの香港サテースソースエシャロットの香り炒め

鮮魚の塩麴漬け あられ揚げ甘酢ソース

香港点心入り3種盛り合わせ

帆立と海老の冬の香り野菜入り明太子バターソース

自家製叉焼入り五目炒飯

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

黒毛和牛と下仁田ネギの香港サテースソースエシャロットの香り炒め

北京ダック

大きな海老のモッツアレラチーズチリソース

塩麴につけた鶏胸肉と冬の香り野菜入り明太子バター炒め

海鮮五種と野菜の福建あんかけ炒飯 おこげ添え

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます