



## 翡翠コース



4,600円(税込)

### 前菜盛り合わせ

フカヒレと蟹の明太子入り卵白スープ 葱生姜風味

牛肉と香味野菜の発酵唐辛子入り香辣醬魚香炒め

### 点心盛り合わせ

海鮮とセミドライマトの寒野菜入りガーリック塩味炒め

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



6,900円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレと蟹の明太子入り卵白スープ 葱生姜風味

黒毛和牛と香味野菜発酵唐辛子入り香辣醬魚香炒め

鮮魚の塩麴漬け あられ揚げ甘酢ソース

自家製越前甘海老焼売と小籠包

海鮮とセミドライトマトの寒野菜入りガーリック塩味炒め

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



8,300円(税込)

前菜盛り合わせ

丸ごと鮑とフカヒレの白湯ソース スープ仕立て

黒毛和牛と香味野菜発酵唐辛子入り香辣醬魚香炒め

北京ダック

帆立とパンチェッタの葉ニンニク入りガーリックブラックペッパー炒め

大海老のチリソース

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