



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醤魚香炒め

点心盛り合わせ

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



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醤魚香炒め

鮮魚の塩麹漬け あられ揚げ甘酢ソース

自家製越前甘海老焼壳と小籠包

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醤魚香炒め

北京ダック

帆立とパンチエ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