



## 翡翠コース



4,600円(税込)

### 前菜盛り合わせ

フカヒレと紅白団子の茎ワカメ入り魚醤いしるスープ

牛肉と新玉ねぎ辣油キクラゲ入り玉子炒め

### 点心盛り合わせ

海鮮と春の新芽野菜明太子と酸菜の塩味炒め

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



6,900円(税込)

### 前菜盛り合わせ

フカヒレと紅白団子の茎ワカメ入り魚醤いしるスープ

黒毛和牛と韓国南瓜の甘辛タテギ味噌炒め

海鮮のクリスピー揚げモッツァレラチーズチリソース

自家製豚肉糯米焼売と桜色焼売

海鮮と春の新芽野菜明太子と酸菜の塩味炒め

自家製叉焼と辣油キクラゲの炒飯

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



8,300円(税込)

### 前菜盛り合わせ

丸ごと鮑と金華ハムのダブル白湯ソース

黒毛和牛と韓国南瓜の甘辛タテギ味噌炒め

### 北京ダック

フカヒレと帆立の春の根菜入り明太子塩味玉子炒め

大海老のモッツアレラチーズ入りチリソース

### 豚肉入りチマキ

### デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます