



翡翠コース



4,600円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレと蟹の茎ワカメ入り春雨玉子スープ

豚肉とグリーンボールのヤンニョム白味噌炒め

点心盛り合わせ

海鮮と翡翠ザーサイの初夏野菜入り黒胡椒炒め

自家製叉焼と黒毛和牛のミンチ肉の回鍋肉炒飯

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

フカヒレと蟹の茎ワカメ入り春雨玉子スープ

黒毛和牛トマトのスイートチリソース炒め シンガポール風

鮮魚のクリスピー揚げ 甘酢ソース

豚肉と粒々コーン入りチーズ焼売とトリュフ小籠包

海鮮と翡翠ザーサイの初夏野菜入り黒胡椒炒め

自家製叉焼と酸菜の炒飯

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



8,800円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレの姿煮 白湯ソース

黒毛和牛とトマトのスイートチリソース炒め シンガポール風

北京ダック

キャラメル仕立ての黒酢酢豚 レモン風味サラダ添え

海老とレタスの彩り野菜入りエビ油炒め

自家製叉焼と酸菜の炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます