



翡翠コース



※8/13(木)～8/16(日)のお盆期間のみ内容が一部変更致します。

4,600円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレと蒸し鶏の削り昆布入り酢橘サンラースープ

牛肉とトマトのアジアン野菜入りソイビーンソース炒め

点心盛り合わせ

海鮮と緑黄色野菜の青山椒オイル青じそ炒め

鰻と自家製叉焼の茗荷と葱の炒飯

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



※8/13(木)～8/16(日)のお盆期間のみ内容が一部変更致します。

6,900円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレと蒸し鶏の削り昆布入り酢橘サンラースープ

黒毛和牛と夏野菜のガラムマサラ炒め

ココナッツシュリンプのサラダ マヨネーズと金沙粉をかけて

点心盛り合わせ

海鮮と緑黄色野菜の青山椒オイル青じそ炒め

鰻と自家製又焼の茗荷と葱の炒飯

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



※8/13(木)～8/16(日)のお盆期間のみ内容が一部変更致します。

8,300円(税込)

前菜盛り合わせ

上海蟹味噌入りフカヒレスープ

黒毛和牛と夏野菜のガラムマサラ炒め

北京ダック

豚肉とアボカドのウンパイルー仕立て
自家製四川辣油ソース 香味野菜添え

帆立とレタス 紫蘇とコーンの明太子バター炒め

ちまき

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます