

お昼の美食コース

李 花

6,000円 (税込 6,600円)

2名様より承ります。

- 前 菜 合鴨の焼き物とくらげのサラダ
- 主 菜 鮑の軽い煮込み、モリーユの香り
ソフトシェルシュリンプと白身魚の
金木犀チリソース
スペイン産栗豚の揚州風肉団子の
上海蟹煮込み
- お 食 事 季節の野菜のスープライスヌードル
- 甜 点 心 焼き菓子と本日のアイス、
ドライフルーツソース
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶



君子蘭 12,000円 (税込13,200円) ・四季蘭 15,000円 (税込16,500円) もございます。

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます

ふかのひれと山海の幸のコース

光 蘭

8,000円 (税込 8,800円)

2名様より承ります。

- | | |
|-------|--|
| 前 菜 | 調理長おすすめ前菜の盛り合わせ |
| 主 菜 | ふかのひれときのこの北京風煮込み

黒毛和牛と帆立貝の炒め物、
発酵唐辛子のアクセント

白身魚の香り焼き、彩りソース添え |
| お 食 事 | 栗豚ばら肉の ^{ルーロー} 魯肉飯 |
| 甜 点 心 | ^{オーギョーチ} 愛玉子と彩りフルーツ入り杏仁豆腐 |
| 中 国 茶 | 黒熟烏龍茶 |



君子蘭 12,000円 (税込13,200円) ・四季蘭 15,000円 (税込16,500円) もございます。

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます

ふかのひれと北京ダックのコース

恵 蘭

10,000円 (税込 11,000円)

2名様より承ります。

前 菜 季節の前菜盛り合わせ

主 菜 ふかのひれとたらば蟹のスープ

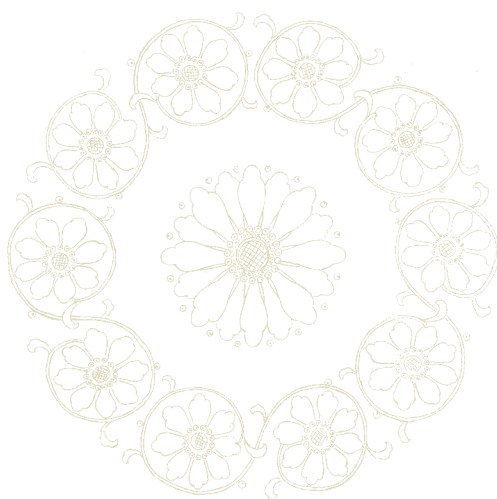
大海老の料理二種

釜焼き北京ダックと黒豚の酢豚

お 食 事 牛肉とレタスの炒飯

甜 点 心 小豆とタピオカのココナッツミルク、アイス添え

中 国 茶 黒熟烏龍茶



君子蘭 12,000円 (税込13,200円) ・四季蘭 15,000円 (税込16,500円) もございます。

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます