

季節のコース

さんご
珊瑚

1名様
6,050円

季節の前菜六種
白菜の上海蟹煮込み
ソフトシェルシュリンプの金木犀^{キンモクセイ}チリソース
白身魚と帆立貝のきのこ風味蒸し
牛肉と湯葉の煮込み、焼きマントウ添え
本日のお食事
胡麻風味のやわらか杏仁

定番の人気料理を味わう
おすすめコース

すいぎょく
翠玉

1名様
7,150円



※写真はイメージです

チャーシュー・蒸し鶏・くらげの盛り合わせ
本日の点心二種
ふかのひれのスープ
大海老の上海風チリソース

北京ダックと牛肉のオイスターソース炒め
鮑の広東風強火蒸し
本日のお食事
フルーツ入り杏仁豆腐

季節のスペシャルティを楽しむ 本格コース

せい さい
星彩

1名様
8,800円

季節の前菜七種
ふかのひれとコラーゲンの煮込み、上海蟹ソース
海の幸の柚子香り炒め
きのこ青菜の貝柱あんかけ
牛フィレ肉と熟成ラムの焼き物
本日のお食事
本日のデザート盛り合わせ



※写真はイメージです

こ はく
琥珀

1名様
11,550円

季節の前菜七種
ふかのひれと鮑の煮込み、青菜添え
北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物
大海老のお料理、2種類のソースで
鹿児島産黒毛和牛のステーキ
本日のお食事
タピオカのココナッツミルク、胡麻団子添え

ご予約限定 季節のコース

ほうらん
芳蘭

1名様
13,750円

- 前菜 季節の前菜八種
- 大菜 ふかのひれとコラーゲンの煮込み、上海蟹ソース
大海老と活け帆立貝の四川風辛味炒め
北京ダック、二種盛り
ロブスターと鮑の広東風蒸し物
- 食事 本日のお食事
- 点心 デザートとフルーツの盛り合わせ

ぎんらん
銀蘭

1名様
17,050円

- 前菜 季節の前菜八種
- 大菜 ふかのひれ、なまこ、コラーゲンの煮込み
ロブスターの上海風チリソース
きのこ青菜の貝柱あんかけ
鹿児島産黒毛和牛のステーキと北京ダック
- 食事 本日のお食事
- 点心 デザートとフルーツの盛り合わせ

きんらん
金蘭

1名様
22,550円

- 前菜 伊勢海老を囲む前菜
- 大菜 ふかのひれのステーキ仕立て、上湯スープ添え
黒毛和牛と野菜のブラックビーンズ炒め
青菜ときのこのオリーブオイル炒め、ガーリック風味
北京ダックと活け鮑のステーキ
- 食事 本日のお食事
- 点心 デザートとフルーツの盛り合わせ