

# 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<sup>キンモクセイ</sup>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  
きのここと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

すい しょう  
水晶

1名様  
5,000円

季節の前菜五種  
海の幸のサンラータン  
点心二種盛り合わせ  
白身魚の上海風チリソース  
牛肉ときのこのかき油炒め、マントウ添え  
本日のお食事  
やわらか杏仁、ジュレとフルーツ添え

# ご予約限定 季節のコース

こはく  
琥珀

1名様  
11,550円

- 前菜 季節の前菜七種  
大菜 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  
食事 本日のお食事  
点心 タピオカのココナッツミルク、胡麻団子添え

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  
きのこと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