

季節のコース

さんご
珊瑚

1名様
6,050円

季節の前菜六種

ふかのひれと干し貝柱のコンスープ

海老と鶏肉の生姜塩麴炒め

牛肉の香り焼き、翡翠ソース

白身魚と帆立貝の蒸し物、焦がし白醤油

本日のお食事

胡麻風味のやわらか杏仁

人気料理を一堂に味わう
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

ふかのひれと冬瓜のスープ

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

鮑の蒸し物、香味醤油

本日のお食事

フルーツ入り杏仁豆腐

ふかのひれの姿煮と北京ダックのコース

せい さい
星彩

1名様
8,800円

季節の前菜六種

ふかのひれとコラーゲンと冬瓜の干し貝柱煮込み

北京ダックと鱧のさくさく揚げ

鮑と大海老と鶏肉の生姜塩麴炒め

牛肉と白身魚の香り焼き、翡翠ソース

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ



※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

海の幸と冬瓜のとろみスープ

点心二種盛り合わせ

白身魚二種の上海風チリソース

牛肉と野菜の辛味炒め、焼きマントウ添え

本日のお食事

やわらか杏仁、フルーツジュレ

ご予約限定 季節のコース

こはく 琥珀

1名様
11,550円

- 前菜 季節の前菜六種
大菜 ふかのひれと鮑の煮込み、琥珀仕立て
大海老と帆立貝の上海風チリソース
冬瓜と野菜の干し貝柱ソース
北京ダックと黒毛和牛の焼き物
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

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と冬瓜の煮込み
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

ざんらん 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
白身魚と野菜の炒め物、XO醬添え
鮑と冬瓜の干し貝柱煮込み
鹿児島産黒毛和牛のステーキと北京ダックの盛り合わせ
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
季節野菜の干し貝柱ソース
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