

季節のコース

すいぎょく
翠玉

1名様

6,500円

(税込7,150円)

人気料理を一堂に味わう
おすすめコース



※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

せい さい
星 彩

1名様
8,000円
(税込8,800円)

ふかのひれの姿煮と 北京ダックのコース



※写真はイメージです

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

ご予約限定 季節のコース

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

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

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

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