

ふかのひれと和牛のコース

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 吉切鮫の尾びれの煮込み

名古屋コーチンとあおりいかと大海老の炒め物、
翡翠ソース添え

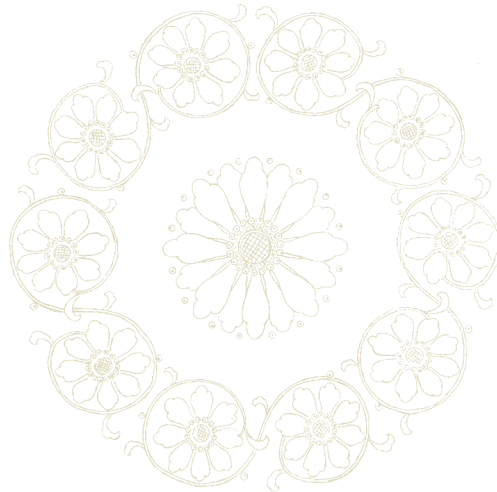
真鯛の湖南風辛味蒸し、ハーブのアクセント

黒毛和牛のスライスと季節野菜のお料理

お 食 事 桜海老と野菜のスープライスヌードル

甜 点 心 胡麻香るやわらか杏仁、季節のフルーツを添えて

中 国 茶 黒熟烏龍茶



調理長のおすすめコース

君子蘭

12,000円 (税込 13,200円)

2名様より承ります。

- 前 菜 調理長おすすめ前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれとコラーゲンの煮込み、
野菜のソース
真鯛と大海老とあおりいかの広東風強火炒め
釜焼き北京ダック、本店オリジナル点心添え
鮑のXO醬蒸し
- お 食 事 桜海老と野菜のスープライスヌードル
- 甜 点 心 本店オリジナルデザート盛り合わせ
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶



大間産干し鮑のコース

四季蘭

15,000円 (税込 16,500円)

2名様より承ります。

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれの煮込み、白醤油風味
鹿児島産黒毛和牛と季節の味覚の炒め物、
山椒の香り
真鯛の湖南風辛味蒸し、ハーブのアクセント
青森県大間産干し鮑とハーブ三元豚の煮込み
- お 食 事 海老と季節野菜のおこげ料理
- 甜 点 心 愛玉子とライチーシャーベット、フルーツ添え
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶



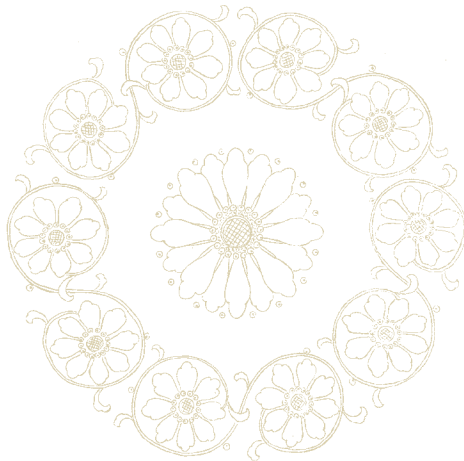
ふかのひれのステーキのコース

胡蝶蘭

20,000円 (税込 22,000円)

2名様より承ります。

- 前 菜 調理長おすすめ前菜盛り合わせ
- 主 菜 本店スペシャリテ
吉切鮫の尾びれのステーキ仕立て
名古屋コーチンと真鯛の炒め物、木姜の香りで
釜焼き北京ダックとフォアグラの盛り合わせ
殻付き鮑とロブスターの香港風蒸し物
- お 食 事 海の幸のあんかけ炒飯、土鍋仕立て
- 甜 点 心 濃厚杏仁豆腐と桃の涙のココナッツミルク、
季節のアイス添え
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶



毛鹿鮫のひれと吉浜鮑のコース

金 蘭

30,000円 (税込 33,000円)

2名様より承ります。

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 毛鹿鮫のひれとなまこの葱香り煮込み
本日の魚と活け帆立貝の広東風炒め
鹿児島産黒毛和牛のステーキ、
彩り野菜を添えて
吉浜産鮑の煮込み、クラシックスタイル
- お 食 事 干し鮑のソースで作る
もち麦のリゾット仕立て、きのこ添え
- 甜 点 心 濃厚杏仁豆腐と桃の涙のココナッツミルク、
季節のアイス添え
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶

