

すいぎよく  
翠玉

お一人さま 7,150円



伝統前菜三種

本日の点心二種

ふかのひれのスープ

牛肉のオイスターソース炒め

大海老のマヨネーズクリームと北京ダック

鮑の蒸し物、香味醤油風味

本日のお食事

フルーツ入り杏仁豆腐



せい さい  
星 彩

お一人さま 8,637円  
(税込 9,500円)



季節の前菜七種

ふかのひれとコラーゲンの上海蟹煮込み

大海老の広東風炒め

牛肉と野菜の辛味味噌炒めと北京ダック

白身魚と鮑のきのこソース蒸し

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

中国料理ならではの手のかかる素材を  
本格技法でじっくりと仕上げたメインディッシュをお楽しみいただくコースです。  
ご予約にて承ります。

こはく

## 琥珀

お一人さま

11,550 円

季節の前菜七種

ふかのひれと鮑の

オイスターソース煮込み

鹿児島産黒毛和牛のカットステーキ

季節野菜のオリーブオイル炒め

白身魚と帆立貝のソテー、上海蟹ソース

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

ほうらん

## 芳蘭

お一人さま

13,500 円

季節の前菜八種

ふかのひれときのこの煮込み

季節野菜の上海蟹煮込み

鹿児島産黒毛和牛と鮑のXO醬炒め

なまことコラーゲンの葱風味煮込み

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

ぎんらん

## 銀蘭

お一人さま

17,050 円

季節の前菜八種

黒豚ロースの肉団子ときのこの

揚州風蒸しスープ

大海老と帆立の強火炒め

鹿児島産黒毛和牛のカットステーキ

ふかのひれ、鮑、なまこ、

コラーゲンの煮込み、土鍋仕立て

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

きんらん

## 金蘭

お一人さま

22,550 円

伊勢海老を囲む前菜

ふかのひれのステーキ仕立て、

上海蟹ソース

燕の巣の蒸し物、クリスタルソース

白身魚と鮑の四川風辛味炒め

鹿児島産黒毛和牛のステーキと

北京ダック

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ