

季節のコース



※写真はイメージです

SOU 孝 日本橋 調理長おすすめコース

けい らん
恵 蘭

1名様 11,000円

- | | |
|--------|-------------------------|
| 草式拼盤 | シェフのセレクトオードブル |
| 紅焼魚翅 | 吉切鮫の胸びれの煮込み |
| 合桃炒大蝦 | 大海老と胡桃と野菜の炒め物 |
| 煎牛肉拼時蔬 | 鹿児島県黒毛和牛のカットステーキ、彩り野菜添え |
| 香辣鮮椒時魚 | 季節の白身魚の蒸し物、唐辛子の香り |
| 応時麺飯 | 本日のお食事 |
| 甜点拼鮮果 | デザート盛り合わせ |

ふう らん
風 蘭

1名様 8,800円

- 草 式 拼 盤 シェフのセレクトオードブル
- 特製黄焼魚翅 たっぷりふかのひれのスープ、黄金仕立て
- 紅 麴 大 蝦 大海老の炒め物、紅麴ソース
- 上湯浸菜豆皮 中国野菜と湯葉のスープ煮、金華ハムの香り
- 煎牛柳拼時蔬 牛フィレ肉のカットステーキ、彩り野菜添え
- 応 時 麵 飯 本日のお食事
- 甜 点 拼 鮮 果 デザートの盛り合わせ

ヴィーガンコース

そう らん
草 蘭

1名様 6,600円

- 西洋菜鮮果沙律 クレソンとフルーツのサラダ、彩り前菜とともに
- 時蔬特式満壇香 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ
- 紅 糟 時 蔬 季節野菜の炒め物、紅麴ソース
- 濃湯浸時菜豆皮 青菜と湯葉のスープ仕立て
- 西紅柿焼茄子 セミドライトマトと茄子の煮込み、草スタイル
- 磨 菇 焗 飯 きのこのリゾット、ベジXO醬添え
- 冰糖銀耳乾果 白きくらげとドライフルーツのシロップ

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。