

琥珀

10,500円(税込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

お食事 本日のお食事

デザート デザートとフルーツの盛り合わせ

翠玉
6,500円(税込7,150円)

- 前菜 チャーシュー、蒸し鶏、くらげの盛り合わせ
点心 本日の点心二種
大菜 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
お食事 本日のお食事
甜点心 フルーツ入り杏仁豆腐

翡翠花
8,637円(税込9,500円)

- 前菜 季節の前菜六種
大菜 冬瓜のやわらか煮、海の幸あんかけ
ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の
極上壺蒸しスープ
鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のカットステーキ、
彩り野菜を添えて
天使の海老と鱧の香港風湯引き
お食事 本日の炒飯
甜点心 オリジナルデザートプレート

芳蘭
12,500円(税込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
お食事 本日のお食事
甜点心 デザートとフルーツの盛り合わせ