

 きんらん
金蘭 お一人さま 22,000円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

活け帆立貝と本日の鮮魚の強火蒸し

鮑となまこと冬瓜の発酵唐辛子煮込み

黒毛和牛の焼き物

北京ダック

ふかのひれのステーキ

本日のお食事

マンゴー杏仁のムース、ココナッツアイス添え

 ほうらん
芳蘭 お一人さま 14,300円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと冬瓜の煮込み

鮑と白身魚の強火蒸し、フィッシュソース

大海老のチリソース煮

くらげと蟹と愛玉子^{オーギョーデー}のレモン甘酢和え

黒毛和牛の焼き物／北京ダック

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ

 せいさい
星彩 お一人さま 8,800円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

冬瓜のやわらか煮込み、
ふかのひれと蓴菜のあんかけ

牛フィレ肉と季節野菜の黒胡椒炒め
北京ダック

鮑と白身魚のレモン辛味蒸し

本日のお食事

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ

 ぎんらん
銀蘭 お一人さま 17,600円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

北京ダック

蟹の爪の広東風揚げ物

黒毛和牛の辛味炒め、空心菜添え

皇帝海老と野菜の炒め物、山椒の香り

ふかのひれと鮑の煮込み

本日のお食事

マンゴー杏仁のムース、ココナッツアイス添え

 せいらん
青蘭 お一人さま 11,000円 (税込)

リプレイス1周年記念コース

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれの煮込み

北京ダック

和牛の角切りステーキ

大海老のお料理、紅白盛り合わせ
・大海老のチリソース
・大海老のマヨネーズクリーム

炒飯

本日のデザート

 すいぎょく
翠玉 お一人さま 7,150円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのえんがわとずわい蟹の冬瓜みぞれスープ

海老と新生姜の炒め物
海老のすり身の湯葉包み揚げ

牛フィレ肉と季節野菜の黒酢ソース、マントウ添え

本日のお食事

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ