

 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

くらげとオーギョーチー蟹と愛玉子のレモン甘酢和え

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

ピータンとアンチョビのクロスティーニ

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれの煮込み

大海老のチリソース煮

北京ダック

お口直し

牛フィレ肉の角切り炒め、ドウチーソース

名古屋コーチンの卵とじ炒めかけご飯

デザート二種盛り合わせ

 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