

調理長のこだわりセット

芙蓉

5,000円 (税込 5,500円)

- 前 菜 調理長おすすめ前菜の盛り合わせ
- ス ー プ ふかのひれと玉葱のポタージュ仕立て、
貝柱風味
- 主 菜 名古屋コーチンとあおりいかの炒め物、
山椒の香り
- 真鯛とハーブ三元豚と季節野菜の
ビーツとプラムの甘酢ソース
- お 食 事 桜海老と野菜のスープご飯
- 甜 点 心 胡麻香るやわらか杏仁と小豆の
ココナッツミルク
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶



君子蘭 12,000円 (税込13,200円) ・四季蘭 15,000円 (税込16,500円) もございます。

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます

お昼の美食コース

李 花

6,000円 (税込6,600円)

2名様より承ります。

- 前 菜 海と山の恵みのサラダ、
アボカドと柑橘のドレッシング添え
- スー プ ふかのひれと帆立貝の翡翠スープ
- 主 菜 白身魚と大海老と彩り野菜の広東風炒め
鹿児島産黒毛和牛のカットステーキ、
ドウチーソース
- お 食 事 桜海老と野菜のスープご飯
- 甜 点 心 本日のアイス、焼き菓子添え
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶



君子蘭 12,000円 (税込13,200円) ・四季蘭 15,000円 (税込16,500円) もございます。

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます

ふかのひれと釜焼き北京ダックのコース

光 蘭

8,000円 (税込8,800円)

2名様より承ります。

前 菜 調理長おすすめ前菜の盛り合わせ

主 菜 ふかのひれ、コラーゲン、
モリーユの煮込み、琥珀色のソース

海老と彩り野菜の炒め物、
鮑のXO醬蒸し添え

本店特製釜焼き北京ダックと
フォアグラの盛り合わせ

お 食 事 桜海老と牛肉とレタスの炒飯

甜 点 心 本店オリジナルデザート盛り合わせ

中 国 茶 黒熟烏龍茶



君子蘭 12,000円 (税込13,200円) ・四季蘭 15,000円 (税込16,500円) もございます。

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます

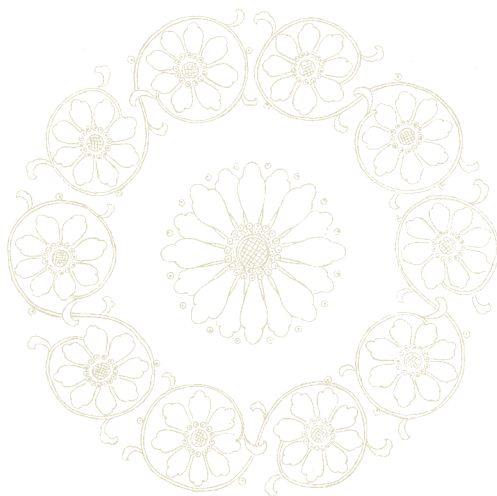
ふかのひれと和牛のコース

恵 蘭

10,000円 (税込11,000円)

2名様より承ります。

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれの煮込み
- 名古屋コーチンとあおりいかと大海老の炒め物、
翡翠ソース添え
- 真鯛の湖南風辛味蒸し、ハーブのアクセント
- 黒毛和牛のスライスと季節野菜のお料理
- お 食 事 桜海老と野菜のスープライスヌードル
- 甜 点 心 胡麻香るやわらか杏仁、季節のフルーツを添えて
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶



君子蘭 12,000円 (税込13,200円) ・四季蘭 15,000円 (税込16,500円) もございます。

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます