

平日限定ランチセット

牡丹

3,800円 (税込4,180円)

前 菜 本日の前菜の盛り合わせ

例 湯 スープは次の2種からお選びください。

- ① 本日の蒸しスープ
- ② ふかのひれのスープ (+1,500円(税込1,650円))

主 菜 主菜は次の4種からお選びください。

- ① 黒豚の酢豚
- ② 海老とあおりいかの黒トリュフ香り炒め
- ③ 秋の味覚と牛肉のやわらか煮込み
- ④ 調理長のスペシャリテ ※内容は係りの者がご説明いたします。

お食事 ご飯 または お粥 または マントウ
または 炒飯 (+500円(税込550円)) 季節の香の物

甜 点 心 本日のデザート

+1,200円 (税込1,320円) で、北京ダックをご用意します。

お食事のおかわりはご自由にお申しつけください

平日限定ランチコース

芙蓉

6,000円 (税込6,600円)

前 菜 季節の前菜盛り合わせ

主 菜 ふかのひれときのこのスープ

大海老のチリソース煮

牛肉のかき油炒め、おこげ添え

お 食 事 ワンタン入りスープ麺

甜 点 心 本日のおすすめデザート

ふかのひれと和牛のコース

明珠

8,000円 (税込 8,800円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 ふかのひれと蟹のスープ
海の幸と季節野菜の柚子香り炒め
黒毛和牛のカットステーキ、
温野菜とマントウ添え
- お 食 事 炒飯
- 甜 点 心 フルーツとタピオカのココナッツミルク



サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます

北京ダックと鮑のコース

瑪 瑙

10,000円 (税込 11,000円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 ふかのひれと湯葉と上海蟹のスープ
釜焼き北京ダックと
蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ
活け鮑ときのこのかき油煮込み
- お 食 事 あんかけ焼きそば
- 甜 点 心 フルーツたっぷりの杏仁豆腐

調理長のおすすめコース

翡 翠

12,000円 (税込 13,200円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み
大海老と季節野菜の柚子香り炒め
釜焼き北京ダック
活け鮑の広東風強火蒸し
- お 食 事 炒飯
- 甜 点 心 フルーツ入り愛玉子、
ライチーシャーベット添え

「吉切鮫の尾びれとロブスターのコース」宝珠15,000円(税込16,500円)もございます。