

コース Course 10.1~

◆^{さんご}珊瑚 お一人様 5,500 円 (税込 6,050 円) ◆

季節の前菜六種
ふかのひれときのこのスープ
海老といかの強火炒め、珊瑚仕立て
牛肉と季節の味覚の辛味炒め、ペッパーの香り
海の幸の料理二種盛り合わせ
本日のお食事
フルーツ入り杏仁豆腐

◆^{すいぎよく}翠玉 お一人様 6,500 円 (税込 7,150 円) ◆

季節の前菜六種
ふかのひれとトリュフのスープ
大海老の桜海老 XO 醬炒め
季節野菜の上海蟹煮込み
牛肉とフォアグラの盛り合わせ、黒酢とペッパーのソース
本日のお食事
やわらか杏仁、フルーツとジュレ添え

◆^{せいさい}星彩 お一人様 8,500 円 (税込 9,350 円) ◆

季節の前菜六種
ふかのひれ、鮑、ハーブ三元豚の煮込み、トリュフの香り
牛肉と季節の味覚の辛味炒め、ペッパーの香り
きのこ青菜のオリーブオイルガーリック炒め
皇帝海老の桜海老 XO 醬チリソース、おこげ添え
本日のお食事
デザート二種盛り合わせ

◆^{こはく}琥珀 お一人様 10,500 円 (税込 11,550 円) ◆

季節の前菜七種
ふかのひれと白菜の上海蟹風味煮込み
大海老の桜海老 XO 醬炒め
鹿児島産黒毛和牛とフォアグラの盛り合わせ、トリュフソース
鮑の香港風蒸し物、香味ソース
本日のお食事
デザートとフルーツの盛り合わせ

◆^{ほうらん}芳蘭 お一人様 12,500 円 (税込 13,750 円) ◆

季節の前菜八種

ふかのひれとなまこの葱風に煮込み

季節野菜の上海蟹煮込み

鹿児島産黒毛和牛と季節の味覚の炒め物、桜海老 XO 醬添え

鮑と白身魚の広東風蒸し物

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

※5 名様以上のご予約にて承ります

※食材の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます

※お車でお越しの方、および未成年者の飲酒はご遠慮ください