

コース Course 10.1~

◆^{すいしょう}水晶 お一人様 4,500 円 (税込 6,050 円) ◆

季節の前菜五種
蟹の卵ときのこのとろみスープ
本日の点心二種盛り合わせ
海老の上海風チリソース、おこげ添え
ハーブ三元豚と彩り野菜の黒酢と棗のソース
本日のお食事
小豆とタピオカのココナッツミルク

◆^{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

※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