

芙ふよう蓉

お一人様 3,500円
(税込 3,850円)

前菜、ふかのひれのスープからデザートまで
お楽しみいただける、ちょっと贅沢なセットです。



※写真は一例でございます

季節の前菜盛り合わせ ※

ふかのひれと松茸のスープ 小麦

白身魚と鮑の桜海老XO醬蒸し 小麦・落花生・えび

コーンフェッドビーフの角切りステーキ、
きのこの炒め物を添えて 卵・小麦・落花生

炒飯 ※

デザートの盛り合わせ ※

Lunch Set

桂けいか花

お一人様 2,300円
(税込2,530円)

小前菜	前菜盛り合わせ	※
例湯	スープ	※
主菜	お料理 (下の3品よりお選び下さい)	
	1. 調理長のおすすめ	※
	2. 季節野菜と海の幸の八宝菜	卵・小麦・落花生・えび
	3. 酢豚	小麦・落花生
米飯	ご飯・香の物	※
甜点心	フルーツ入り杏仁豆腐	乳



酢豚

PLUS

1

お食事にプラスワンのサイドデッシュ

ミニデザート (乳)	300 (税込 330)
①杏仁豆腐		
②タピオカのココナッツミルク		
③ココナッツアイス		
季節のふかのひれのスープ (※)	1,100 (税込 1,210)

ご飯のおかわりは係りの者にお申しつけください。

※印の特定原材料は係りの者にお尋ねください