

季節のコース

Course Shiran

しらん 紫蘭 11,000

乾貝毛豆冷湯	枝豆と干し貝柱の冷製スープ Edamame and dried scallops cold soup
橘香海蜇皮	くらげとグレープフルーツの甘酢和え Jellyfish and grapefruit salad (sweet and sour sauce)
季節拼盤	季節の彩り前菜盛り合わせ Assorted appetizers
紅焼散翅	ふかのひれの煮込み Braised shark's fin
香味椒塩双鮮	鱧とソフトシェルシュリンプの 香草香るスパイシーソルト Stir-fried conger eel and softshell shrimp (spicy salt)
北京烤鴨	北京ダック、柑橘の香り Roasted Peking duck
香醋熘和牛	黒毛和牛の香料煮揚げ、特製黒酢あんかけ Fried Wagyu with black vinegar sauce
応時麺飯	本日のお食事 Today's meal
応時精美甜品	今月のおすすめスイーツ Monthly recommended dessert
炸芝麻球	季節の胡麻団子 Deep fried sweet dumpling with sesame seed

Course Seiran

青蘭 8,800

乾貝毛豆冷湯	枝豆と干し貝柱の冷製スープ Edamame and dried scallops cold soup
麻辣海鰻	鰻の湯引き、青山椒香る麻辣ソース Parboiled conger eel with spicy green pepper sauce
季節拼盤	季節の彩り前菜盛り合わせ Assorted appetizers
土鶏燉羊肚菌	地鶏とモリーユの薬膳風蒸しスープ Chicken and Morels steamed soup
香醋熗和牛	黒毛和牛の香料煮揚げ、特製黒酢あんかけ Fried Wagyu with black vinegar sauce
秘製蒸鮮魚	豊洲直送本日の鮮魚の強火蒸し、自家製発酵ソース Steamed fish
応時麺飯	本日のお食事 Today's meal
応時精美甜品	今月のおすすめスイーツ Monthly recommended dessert

Course Kouran

黄蘭 5,500

乾貝毛豆冷湯	枝豆と干し貝柱の冷製スープ Edamame and dried scallops cold soup
麻辣海鰻	鰻の湯引き、青山椒香る麻辣ソース Parboiled conger eel with spicy green pepper sauce
季節拼盤	季節の彩り前菜盛り合わせ Assorted appetizers
鹹点心	手作り点心二種盛り合わせ Dim sum
糖醋里脊配饅頭	黒豚の酢豚、マントウ添え Sweet sour pork with steamed bun
応時麺飯	本日のお食事 Today's meal
応時精美甜品	今月のおすすめスイーツ Monthly recommended dessert