# 季節のコース



※写真はイメージです

### SOU 第 日本橋 おすすめコース

KEIRAN

## 恵 蘭

12,100

調理長の季節のスペシャリテをお楽しみいただくおすすめコースです。

シェフのセレクトオードブル Assorted appetizers 草式拼盤

すっぽん、鮑、なまこの極上壺蒸しスープ Steamed soup with soft-shelled turtle, abalone, sea cucumber 草式極品海皇盅

牛フィレ肉の焼き物、四川風ソースと 北京烤鴨拼泡椒牛柳

北京ダックの盛り合わせ Sautéed beef fillet with Sichuan sauce, and Peking duck

上海蟹と湯葉のやわらか炒め Sautéed tofu skin (Shanghai crab sauce) 蟹粉炒竹皮

本日のお食事 Today's meal 応時麺飯

季節のフルーツパフェ 時令鮮果凍糕

Seasonal Fruit Parfait

#### KUNSHIRAN

### 君子蘭

#### 15,400

ふかのひれ、秋田牛、活け鮑と厳選素材を自在に調理した美食コースです。

シェフのセレクトオードブル 草式拼盤

Assorted appetizers

吉切鮫の尾びれの煮込み、上海蟹ソース Braised shark's fin (Shanghai crab sauce) 蟹粉排翅

秋田牛リブロースのスペシャリテ 素XO醬爆秋田牛

Spécialité of Wagyu

活け鮑のオイスターソース煮込み Braised abalone (Oyster sauce) 煌鮮鮑

上海蟹の和え麺 粉拌麺

Mixed noodles (Shanghai crab sauce)

紫芋団子入り白胡麻のお汁粉 紫薯湯円芝麻湯

Sesame sweet soup with sweet potato dumplings



### 風蘭

#### 9.900

旬の山の幸、海の幸をバランスよくご堪能いただけるコースです。

シェフのセレクトオードブル 草式拼盤

Assorted appetizers

ふかのひれと上海蟹のスープ Shark's fin soup with Shanghai crab sauce 蟹粉魚翅羹

海の幸のベジX〇醬炒め Sautéed seafood (Veggie XO sauce) 素XO醬炒海鮮

牛フィレ肉のオイスターソース炒めと北京ダックの盛り合わせ Sautéed beef fillet with oyster sauce and Peking duck 北京烤鴨拼蠔油牛柳

本日のお食事 応時麺飯

Today's meal

本日のデザート Desserts 季節甜点心

#### 季節のベジコース

Veggi Course SOURAN



8.800

草オリジナルのベジ料理をコース仕立てでお楽しみいただきます。

季節の前菜盛り合わせ Assorted appetizers 時蔬素菜拼盤

草 日本橋オリジナル トリュフと山の幸の壺蒸しスープ Steamed vegetables soup in pot 時蔬特式満壜香

青菜のオリーブオイル炒め Sautéed vegetable (Extra virgin olive oil) 橄欖油炒青菜

野菜の衣揚げ、スパイシーソルト Deep fried vegetables (Spicy salt) 紅沙炸蔬菜

野菜のあんかけおこげ 素菜鍋粑

紫芋団子入り白胡麻のお汁粉 紫薯湯円芝麻湯

Sesame sweet soup with sweet potato dumplings



ベジブロス (野菜スープ )を用い、肉類を一切使用していない 料理です。ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます

表示価格は税込です。 メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。