

るり
瑠璃 1名様 14,300円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれの煮込み、ずわい蟹あんかけ
北京ダック、サラダ添え
鮑の桜海老XO醬蒸し
黒毛和牛の焼き物、ドウチーソース
浅蜷のスープの翡翠麺
杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添えと
胡麻団子の盛り合わせ

創業100周年記念コース

こはく
琥珀 1名様 11,000円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれと海の幸のスープ
蟹の爪の広東風揚げ物
ソフトシェルシュリンプの揚げ物、レモンチリソース
牛フィレ肉の焼き物、ドウチーソースと
北京ダックの盛り合わせ
浅蜷のスープの翡翠麺
杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

さんご
珊瑚 1名様 8,800円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれと蟹と筍のスープ
牛フィレ肉の焼き物、季節野菜とマントウ添え
鮑と白身魚の桜海老XO醬蒸し
本日のお食事
フルーツ入り杏仁豆腐

すいぎょく
翠玉 1名様 7,150円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれと筍のスープ
ソフトシェルシュリンプと白身魚の揚げ物、
レモンチリソース
牛フィレ肉の焼き物、季節野菜とマントウ添え
本日のお食事
コラーゲン入りやわらか杏仁