季節のコース料理

胡蝶蘭（こちょうらん） 1名様 14,300円

アミューズ
シェフのセレクトオードブル
本日の特撰点心
つぶ貝の宮廷風澄ましスープ
阿波尾鶏とフォアグラのクリスピー揚げ
ふかのひれと地蛤の煮込み
からすみの冷製ビーフン
豚ばら肉の紹興酒煮、東坡肉
本日のお食事
今月のおすすめスイーツ
小菓子

翡翠蘭（ひすいらん） 1名様 22,000円

アミューズ
シェフのセレクトオードブル
本日の特撰点心盛り合わせ
豊洲市場直送　本日の新鮮な海の幸のお料理
阿波尾鶏とフォアグラのクリスピー揚げ
干し鮑、なまこ、ふかのひれの壺蒸しスープ
からすみの冷製ビーフン
秋田牛のステーキ
本日のお食事
今月のおすすめスイーツ
あつあつ杏仁豆腐、燕の巣添え
小菓子

恵蘭（けいらん） 1名様 8,800円

アミューズ
シェフのセレクトオードブル
本日の特撰点心
ふかのひれとずわい蟹の芙蓉仕立て
黒毛和牛とつぶ貝のドウチー炒め
甘鯛のさくさく鱗焼き
本日のお食事
今月のおすすめスイーツ

※食材の仕入れ状況により、お料理内容が異なる場合がございます。
※アレルギー、苦手な食材につきましては、可能な限り対応致しますので、
　ご相談ください。