

くんしらん

君子蘭 1名様 15,400円

ふかのひれ、黒毛和牛、なまこなどの厳選素材を
自在に調理した美食コースです。

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 吉切鮫の尾びれの煮込み、サフランの香り
黒毛和牛とつぶ貝のベジXO醬炒め
なまこの北京式葱風味煮込み
- 食 事 蛤と桜海老のスープ麺
- 点 心 よもぎ餅入り豆乳杏仁茶、
ココナッツアイス添え

けいらん

恵 蘭 1名様 12,100円

調理長の季節のスペシャリティをお楽しみいただく
おすすめコースです。

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 つぶ貝とクレソンの蒸しスープ
黒毛和牛とトリュフの黒胡椒炒めと
北京ダックの盛り合わせ
真鯛の揚げ物、黒酢ソース
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 季節のフルーツパフェ

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

ふうらん

風 蘭 1名様 9,900円

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。

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 ふかのひれのスープ、翡翠仕立て
海の幸の広東風強火炒め
牛フィレ肉のドウチー炒めと
北京ダックの盛り合わせ
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 本日のデザート

そうらん

草 蘭 1名様 8,800円

草オリジナルのベジ料理をフルコースでお楽しみください。

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 草 日本橋オリジナル
山の幸の壺蒸しスープ
青菜のオリーブオイル炒め
季節野菜の衣揚げ、スパイシーソルト
- 食 事 トリュフと春キャベツのお粥
- 点 心 よもぎ餅入り豆乳杏仁茶



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