

季節のコース料理

こちょうらん

胡蝶蘭 1名様 14,300円

アミューズ

シェフのセレクトオードブル

季節の点心

夏穴子のさくさく揚げ

夏鹿と中国青菜の炒め物

ふかのひれとずわい蟹の煮込み

とうもろこしの冷たい茶碗蒸し

活け鮑の自家製XO醬炒め

本日のお食事

今月のおすすめスイーツ

小菓子

ひすいらん

翡翠蘭 1名様 22,000円

アミューズ

シェフのセレクトオードブル

季節の点心盛り合わせ

豊洲市場直送 本日の新鮮な海の幸のお料理

夏鹿と中国青菜の炒め物

干し鮑、なまこ、ふかのひれの壺蒸しスープ

とうもろこしの冷たい茶碗蒸し

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

本日のお食事

今月のスイーツ

あつあつ杏仁豆腐、燕の巣添え

小菓子

けいらん

恵蘭 1名様 8,800円

アミューズ

シェフのセレクトオードブル

季節の点心

夏鹿とあおりいかの青紫蘇炒め

吉切鮫の胸びれの薬膳風蒸しスープ

大海老と賀茂茄子のチリソース

本日のお食事

今月のおすすめスイーツ

お持ち帰りに自慢の一品を。

おみやげのご案内

肉まん・あんまん

素材の味わいを生かした日本人好みの中華まんです。

- 中華まんじゅう6個箱入(肉まん・あんまん各3個) 3,024円
- 中華まんじゅう8個箱入(肉まん・あんまん各4個) 3,996円

月餅

満月をかたどった穏やかな甘さの月餅です。

- 月餅6個箱入(月餅・栗月餅各3個) 2,538円
- 月餅12個箱入(月餅・栗月餅各6個) 4,968円

※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。