

こちょうらん

# 胡蝶蘭 1名様 14,300円

枝豆と燻製豆腐のタルト  
鱧の湯引き、辛味ソース  
シェフのセレクトオードブル  
ふかのひれと蟹と冬瓜のスープ  
点心二種  
鮑と白身魚の発酵レモン炒め  
北京ダックと黒毛和牛の黒胡椒炒め盛り合わせ  
本日のお食事  
今月のおすすめスイーツ  
胡麻団子

しらん

# 紫蘭 1名様 11,000円

枝豆と燻製豆腐のタルト  
鱧の湯引き、辛味ソース  
シェフのセレクトオードブル  
ふかのひれと蟹と冬瓜のスープ  
点心二種  
鮑と白身魚の発酵レモン炒め  
北京ダックと黒毛和牛の黒胡椒炒め盛り合わせ  
本日のお食事  
今月のおすすめスイーツ  
胡麻団子

せいらん

# 青蘭 1名様 8,800円

枝豆と燻製豆腐のタルト  
鱧の湯引き、辛味ソース  
季節の前菜盛り合わせ  
点心二種  
すっぽんの蒸しスープ  
白身魚の蒸し物、発酵ソース  
黒毛和牛の辛味炒め、バジルの香り  
本日のお食事  
今月のおすすめスイーツ

こうらん

# 黄蘭 1名様 6,050円

枝豆と燻製豆腐のタルト  
鱧の湯引き、辛味ソース  
季節の前菜盛り合わせ  
点心二種  
黒豚の酢豚、マントウ添え  
本日のお食事  
今月のおすすめスイーツ

※表示価格は税込です。