



季節のコース料理 Course



Spring

2024, 4月 ~

各コース2名様よりご予約下さい。

■ご予算ご計画に合わせて内容変更できますのでお気軽にご相談下さい。

季節のコース

お一人様 5,000円
(税込 5,500円)

- 1 五種前菜の盛り合わせ
- 2 カリカリ揚げポークの黒酢あん
- 3 ふかひれ入り紅心大根と豆腐のスープ
- 4 海老と竹の子の広東風春巻き
- 5 ミンチのレタス包み
- 6 鶏肉と野菜の香港風香味蒸し
- 7 五目あんかけナッツ入りチャーハン
- 8 デザート二品



特製ふかひれスープの入った おすすめコース

お一人様 6,000円
(税込 6,600円)

- 1 五種前菜の盛り合わせ
- 2 カリカリ揚げポークの黒酢あん
- 3 特製ふかひれ入り季節のスープ
- 4 海老と竹の子の広東風春巻き
- 5 和牛肉と野菜のオイスターソース炒め
- 6 海鮮と季節野菜の香港風香味蒸し
- 7 五目あんかけナッツ入りチャーハン
- 8 デザート二品

7,700円(税込)のコースもございます。

北京ダックとアワビの入ったコース

お一人様 8,000円
(税込 8,800円)

- 1 七種前菜の盛り合わせ
- 2 特製ふかひれ入り季節のスープ
- 3 海老と竹の子の広東風春巻き
- 4 北京ダック
- 5 和牛肉と野菜のオイスターソース炒め
- 6 アワビと海老と季節野菜の香港風香味蒸し
- 7 特製五目あんかけナッツ入りチャーハン
- 8 デザート二品

9,900円(税込)のコースもございます。

ちょっと贅沢な ふかひれの姿煮のコース

お一人様 10,000円
(税込 11,000円)

- 1 特選前菜の盛り合わせ
- 2 海老と竹の子の広東風春巻き
- 3 ミニふかひれの姿煮
- 4 北京ダック
- 5 和牛肉と野菜のオイスターソース炒め
- 6 アワビと海老の季節野菜の香港風香味蒸し
- 7 蟹肉とレタスのナッツ入りチャーハン
- 8 デザート二品

14,300円(税込)のコースもございます。

量より内容を良くしたい方に おすすめのコース

お一人様 5,000円
(税込 5,500円)

お昼の会食に
おススメです

- 1 五種前菜の盛り合わせ
- 2 特製ふかひれ入り季節のスープ
- 3 海老と竹の子の広東風春巻き
- 4 ミンチのレタス包み
- 5 点心二種(海老蒸しギョウザと小籠包)
- 6 八宝あんかけナッツ入りチャーハン
- 7 デザート二品



special

要予約

鯛の中華風造り

(一尾)約8名様分 ¥9,350- (税込)
(半身)約4名様分 ¥4,950- (税込)

コース料理の場合も1卓 5名様
まではお造りになります。

鯛の姿揚げ甘酢あんかけ

(一尾)約8名様分 ¥9,350- (税込)
※仕入れ価格の変動により
ご提供金額が変わる場合があります。

北京ダック

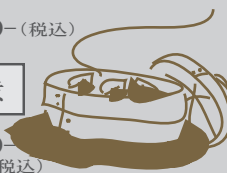
all(一羽)16名様分 ¥14,300- (税込)
half(半羽) 8名様分 ¥7,370- (税込)

ミニふかひれの姿煮

1名様分 ¥4,400- (税込)

ふかひれの姿煮

1名様分 ¥6,600- (税込)



サービス料別

表示価格にサービス料は含まれておりません。
個室ご利用の場合ご飲食の10%サービス料がかかります。