



# 季節のコース料理 Course



2024, 11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 貝柱とフルーツの中華風カルパッチョ
- 3 蟹肉入り豆腐と白菜のふかひれスープ
- 4 海老と竹の子の広東風春巻き チリソース添え
- 5 手羽中のオープン焼き
- 6 神戸ポークとピーマンの細切り炒め  
~ チンジャオニューロース ~
- 7 ミンチとレタスの玉子チャーハン
- 8 デザート二品



## 特製ふかひれスープと北京ダックのおすすめコース

お一人様 7,000円  
(税込 7,700円)

- 1 六種前菜の盛り合わせ
- 2 貝柱とフルーツの中華風カルパッチョ
- 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 チリソース添え
- 5 北京ダック
- 6 和牛肉とピーマンの細切り炒め  
~ チンジャオニューロース ~
- 7 鶏肉と季節野菜のホンコン風香味蒸し
- 8 ミンチとレタスの玉子チャーハン
- 9 デザート二品

6,600円(税込)のコースもございます。

## 特選ふかひれスープとアワビの蒸し物が入ったコース

お一人様 9,000円  
(税込 9,900円)

- 1 六種前菜の盛り合わせ
- 2 鯛と貝柱とフルーツの中華風カルパッチョ
- 3 特選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 チリソース
- 5 北京ダック
- 6 和牛肉とピーマンの細切り炒め  
~ チンジャオニューロース ~
- 7 アワビと季節野菜のホンコン風香味蒸し
- 8 ミンチとレタスの玉子チャーハン
- 9 デザート二品

8,800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 10,500円  
(税込 11,550円)

- 1 特選前菜の盛り合わせ
- 2 鯛と貝柱とフルーツの中華風カルパッチョ
- 3 ミニふかひれの姿煮
- 4 海老と竹の子の広東風春巻き チリソース
- 5 北京ダック
- 6 和牛肉とピーマンの細切り炒め  
~ チンジャオニューロース ~
- 7 アワビと季節野菜のホンコン風香味蒸し
- 8 蟹肉とレタスの玉子チャーハン
- 9 デザート二品

17,050円(税込)のコースまでございます。

## 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  
おすすめです

- 1 五種前菜の盛り合わせ
- 2 貝柱とフルーツの中華風カルパッチョ
- 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 チリソース
- 5 神戸ポークとピーマンの細切り炒め  
~ チンジャオニューロース ~
- 6 五目あんかけ焼きそば
- 7 ごま団子



## special

要予約

### 鯛の中華風造り

(一尾)約8名様分 ¥9,900- (税込)  
(半身)約4名様分 ¥5,280- (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 ¥9,900- (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

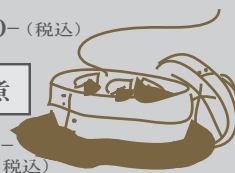
all(一羽)16名様分 ¥15,840- (税込)  
half(半羽) 8名様分 ¥7,920- (税込)

### ミニふかひれの姿煮

1名様分 ¥4,700- (税込)

### ふかひれの姿煮

1名様分 ¥7,150- (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。