



季節のコース料理 Course



2025, 3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 ふかひれ入り豆腐と白菜のスープ
- 3 海老と竹の子の広東風春巻き チリソース添え
- 4 鶏肉のオープン焼き <沙茶醬風味>
- 5 貝柱とイカと野菜の辛味ソース炒め
- 6 角煮豚肉の甘酢あんかけ~生姜風味~
- 7 特製五目あんかけ焼きそば
- 8 デザート二品



特製ふかひれスープと 和牛料理のおすすめコース

お一人様 6,000円
(税込 6,600円)

- 1 六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 チリソース添え
- 4 鶏肉のオープン焼き <沙茶醬風味>
- 5 和牛肉と貝柱と野菜の辛味ソース炒め
- 6 角煮豚肉の甘酢あんかけ~生姜風味~
- 7 特製五目あんかけ焼きそば
- 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 アワビ料理が入ったコース

お一人様 8,000円
(税込 8,800円)

- 1 六種前菜の盛り合わせ
- 2 鯛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 和牛肉と貝柱と野菜の辛味ソース炒め
- 7 アワビと季節野菜のホンコン風香味蒸し
- 8 特選五目あんかけ焼きそば
- 9 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 10,500円
(税込 11,550円)

- 1 特選前菜の盛り合わせ
- 2 鯛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 チリソース添え
- 5 北京ダック
- 6 和牛肉と貝柱と野菜の辛味ソース炒め
- 7 アワビと季節野菜のホンコン風香味蒸し
- 8 蟹肉入り玉子とレタスのチャーハン
- 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 チリソース添え
- 4 貝柱と鶏肉と野菜の辛味ソース炒め
- 5 角煮豚肉の甘酢あんかけ~生姜風味~
- 6 特選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

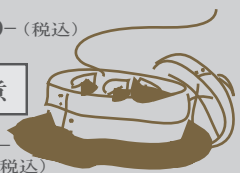
all(一羽)16名様分 ¥15,840- (税込)
half(半羽) 8名様分 ¥7,920- (税込)

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。