



# Chef's Special Course

---

シェフのおすすめコース ..... ¥3,500

---

冷菜三種盛り合わせ

フカヒレとジュン菜の卵白スープ

アオリイカと海老の塩炒め

スズキのガーリックパウダー炒め

若鶏の衣揚げ スイートレモンソース掛け

チャーシュー入りケイジャンスパイスチャーハン

本日のデザート

---



# Chef's Special Course

---

シェフのおすすめコース ..... ¥5,000

---

冷菜四種盛り合わせ

フカヒレとジュン菜の卵白スープ

アオリイカと海老の塩炒め

蟹爪の包み揚げ

鱧のガーリックスパイシー炒め

国産牛モモ肉とズッキーニのトマトソース煮

五目XO醬チャーハン

デザート二種盛り合わせ

---



# Chef's Special Course

---

シェフのおすすめコース ..... ¥8,000

---

冷菜五種の盛り合わせ

フカヒレ姿煮 ジュン菜添え

車海老の湯引き 薬味醤油

北京ダック

鱧のガーリックスパイシー炒め

牛フィレ肉と彩り野菜の黒胡椒炒め

五穀米の蓮の葉包みおこわ

デザート二種盛り合わせ