



# 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

フカヒレと蛤のスープ

海老とヤリイカの湯引き 香港香り醤油掛け

カサゴの衣揚げ・薬味ソース掛け

桜姫鶏の黒胡椒風味の塩炒め

桜海老と筍のチャーハン

杏仁豆腐 季節のフルーツソース

---



# Chef's Special Course

---

シェフのおすすめコース ..... ¥8,000

---

冷菜五種盛り合わせ

フカヒレ姿煮 筍添え

オマール海老のチリソース煮

北京ダック

えびす鯛と春野菜の塩炒め

牛フィレ肉の煎り焼き 粒マスタード入り特製ソース掛け

桜海老入り蓮の葉包みおこわ

桜餡の胡麻団子入りデザートプレート

---