



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

フカヒレと丸ズワイ蟹のスープ

海老と卵のチリソース

鱈の冬菜蒸し・特製香り醤油掛け

豚角煮と根菜の黒酢餡かけ

牛挽肉と小松菜のチャーハン

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 ¥5,000

冷菜四種盛り合わせ

フカヒレと丸ズワイ蟹のスープ

天然大海老と卵のチリソース

鱧の冬菜蒸し・特製香り醤油ソース

本ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

牛サーロインと根菜の黒胡椒炒め

豚角煮と小松菜のチャーハン

杏仁豆腐 季節のフルーツソースと中国小菓子



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・丸ズワイ蟹添え

オマール海老と野菜のXO醬炒め

北京ダック

寒ブリの薬味蒸し・特製香り醬油掛け

牛フィレ肉の中国風ステーキ・温野菜添え

蓮の葉包みおこわ

デザート盛り合わせ