



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

フカヒレと茸のスープ

海老とサツマイモの塩炒め

若鶏と南瓜の煮込み

栗入り黒酢の酢豚

舞茸と鮭のチャーハン

杏仁豆腐 洋梨ソース



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

フカヒレと茸のスープ

天然大海老と胡桃・根菜の塩炒め

本ズワイ蟹爪の衣揚げ

ホタテ貝と銀杏の台湾バーベキューソース炒め

和牛スネ肉の香り煮・栗の黒烏龍茶蒸し添え

舞茸と鮭のチャーハン

杏仁豆腐 洋梨ソース・小菓子



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 舞茸添え

オマール海老と胡桃のレモンマヨネーズ和え

北京ダック

ズワイ蟹とエリンギのチャイナフリット

牛フィレ肉と栗の台湾バーベキューソース炒め

銀杏入り蓮の葉包みおこわ

デザート盛り合わせ