



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

フカヒレとトマト・冬瓜のスープ

海老とジュンサイの塩煮込み

白身魚の黒酢ソース掛け 温野菜添え

霧降高原豚とズッキーニの黒胡椒炒め

ジャコと枝豆のチャーハン

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

フカヒレとトマトと冬瓜のスープ

天然大海老とジュンサイの塩煮込み

本ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

白身魚の衣揚げ スパイシーパウダーと共に

牛ロース肉と野菜の台湾バーベキューソース炒め

ジャコと枝豆のチャーハン

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 冬瓜添え

オマール海老のレモンマヨネーズ

北京ダック

真鯛のXO醬蒸し

牛フィレ肉の台湾バーベキューソース炒め

ジャコ入り蓮の葉包みおこわ

デザート三種盛り合わせ
