

COURSE MENU



Aコース

¥4,000

1. バンバンジーサラダ
2. フカヒレ茶碗蒸し
3. 牛肉のクレープ巻き
4. 世界一?長い海老春巻き
- 5.6.下記から2種類お選びください

大海老の生クリーム 果実酢風味の酢豚
大海老のチリソース きのこと入りチンジャオロース
季節野菜と大海老の炒め

7. 蒸しパンor揚げパン
8. 自家製XO醤の炒飯
9. やわらか杏仁豆腐

Bコース

¥5,000

1. 前菜二種盛り合わせ
2. ミニフカヒレ姿煮乗せ茶碗蒸し
3. きのこと入りチンジャオロース
4. 世界一?長い海老春巻き
- 5.6.下記から2種類お選びください

大海老の生クリーム 果実酢風味の酢豚
大海老のチリソース ハタの蒸し物(広東風)
季節野菜と大海老の炒め

7. 蒸しパンor揚げパン
8. 産直野菜の塩味炒め
9. 自家製XO醤の炒飯
10. やわらか杏仁豆腐
11. 胡麻団子

Cコース

¥8,000

1. 四種前菜
2. フカヒレの姿煮
3. 牛肉とお野菜のオイスター炒め
4. 春巻き2種味比べ
- 5.6.下記から2種類お選びください

大海老の生クリーム 果実酢風味の酢豚
大海老のチリソース きのこと入りチンジャオロース
季節野菜と大海老の炒め

7. 蒸しパンor揚げパン
8. ハタの蒸し物 魚醤ソース風
9. 産直野菜の塩味炒め
10. 具沢山チャーハン
11. 杏仁豆腐
12. 胡麻団子

Dコース

¥12,000

六種前菜 フカヒレ姿煮 北京ダック
料理11品の中に上記を取り入れた
料理長おすすめのコースをご用意いたします。