

COURSE MENU



Aコース ¥4,000

1. 棒々鶏サラダ
2. フカヒレの茶碗蒸し
3. 牛肉のクレープ巻き
4. 世界一？長い春巻き
5. 季節野菜と海老の炒め
6. 油淋鶏
7. 自家製XO醬炒飯
8. 本日のデザート

Bコース ¥5,500

1. 前菜三種
2. フカヒレの茶碗蒸し
3. きのこと入りチンジャオロース
4. 世界一？長い春巻き
5. 大海老の生クリーム
6. 蒸しパンor揚げパン
7. 果実酢風味の酢豚
8. 産直野菜の彩り炒め
9. 自家製XO醬炒飯
10. 本日のデザート

Cコース ¥9,000

1. 前菜五種
2. フカヒレの姿煮載せ茶碗蒸し
3. 産直野菜と三種海鮮の炒め
4. きのこと牛肉の炒め
5. 北京ダック
6. 大海老の生クリーム
7. 蒸しパンor揚げパン
8. 果実酢風味の酢豚
9. 蟹炒飯
10. 本日のデザート二種

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。

※表記価格は全て税抜きです。2名様より承ります。