

初夏の口福菜譜 「囍」

Course Menu [KI]

お一人様 ¥18,000 ※2名様より
18,000 yen per person *2 person ~

美味特盤
冷菜銘々盛り合わせ
Assorted Appetizer

翡翠魷魚花
アオリイカの花切り青ジソ炒め
Sauteed Squid with Shiso

XO牛柳排
国産牛フィレ肉とオクラの自家製XO醬炒め
Japanese Beef Tenderloin & Okra with Homemade XO Sauce

鮑脯白露笋
蒸し鮑とホワイトアスパラガスの蟹肉入り塩味煮込み
Braised Abalone & White Asparagus with Crab Meat

乾焼龍蝦球
三重県産伊勢海老のチリソース煮込み
Braised MIE Spiny Lobster with Chili Sauce

海宝魚翅湯
ウニとサザエ入りジャックコニッシュのスープ
Turban Shells & Sea Urchin served in Jack Conish Soup

お食事は[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品お選びください。
Please select Spicy Tofu with Minced Meat , Tan Tan Ramen or Fried Rice.

銀耳杏豆腐
白キクラゲとフルーツ入り杏仁豆腐
Almond Jelly with Fruits & White Wood Ear Mushrooms

初夏の口福菜譜「福」

Course Menu [FUKU]

お一人様 ¥15,000 ※2名様より

15,000 yen per person *2 person ~

美味特盤
冷菜盛り合わせ

Assorted Appetizer

梅汁魷魚
アオリイカの梅風味炒め

Stir-Fried Squid with Japanese Plum Sauce

醬爆海鰻
穴子と茄子の辛子味噌炒め

Stir-Fried Conger Eel & Eggplant with Chili Bean

露笋鮮魚
白身魚とホワイトアスパラガスの蟹肉入り塩味煮込み

Braised Fish with Crab Meat & White Asparagus

魚香牛排
牛フィレ肉の四川風辛味ソース オクラ添え

Sauteed Beef Tenderloin & Okra with Chili Sauce

栄螺水雲湯
サザエともずくの上湯蒸しスープ

Steamed Chinese Consomme with Turban Shells & Mozuku

お食事は[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品お選びください。

Please select Spicy Tofu with Minced Meat, Tan Tan Ramen or Fried Rice.

水果杏豆腐
フルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly

初夏の口福菜譜「禄」

Course Menu [ROKU]

お一人様 ¥12,000 ※2名様より
12,000 yen per person *2 person ~

美味特盤
冷菜盛り合わせ
Assorted Appetizer

露笋明蝦
大海老とアスパラガスの塩味炒め
Stir-Fried Prawns & Asparagus

秋葵牛肉
国産牛肉とオクラの赤唐辛子炒め
Stir-Fried Japanese Beef & Okra with Red Pepper

梅菜扣肉
豚肉の中国漬け菜蒸し ほうれん草添え
Steamed Pork & Chinese Pickled Vegetables with Spinach

麻辣八帯
タコと茄子の香辛料入り辛子煮込み
Braised Octopus & Eggplant with Spicy Sauce

蟹粉水雲湯
蟹肉入りもずくのスープ
Crab Meat & Mozuku Soup

お食事は[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品お選びください。
Please select Spicy Tofu with Minced Meat , Tan Tan Ramen or Fried Rice.

水果杏豆腐
杏仁豆腐
Almond Jelly