

令和4年5月1日(日)～6月30日(木)

初夏の口福菜譜

【2名様より承ります】

※表示料金には消費税とサービス料10%が含まれております。

料理長おすすめコース

お一人様 21,000円

美味喜宴碟	蒸し鮑入り冷菜銘々盛り
露笋牛排肉	黒毛和牛サーロインとアスパラガスの 赤唐辛子炒め、花籠盛り
紅焼河魚翅	ジャックコニッシュの濃厚醤油煮込み
北京填烤鴨	北京ダック、果実風味の自家製甘味噌で
乾焼龍蝦球	国産伊勢海老のチリソース煮
藥膳鶏塊湯	名古屋コーチンの蓴菜入り藥膳蒸しスープ
椰子官燕汁	ツバメの巣入りココナッツミルク

福 お一人様 14,000円

美味特盤	冷菜盛り合わせ
露笋鱿鱼	アオリイカとアスパラガスの塩味炒め
醬爆明蝦	大海老と茄子の辛子味噌炒め
蓴菜鮮魚	白身魚の蟹肉と蓴菜入り塩味煮込み
魚香牛排	牛フィレ肉の四川風辛味ソース オクラ添え
榮螺水雲湯	サザエともずくの上湯蒸しスープ
水果杏豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐

喜 お一人様 17,000円

美味喜宴碟	冷菜銘々盛り
翡翠鱿鱼花	アオリイカの花切り青ジソ炒め
XO牛柳排	国産牛フィレ肉とオクラの自家製XO醬炒め
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
乾焼龍蝦球	国産伊勢海老のチリソース煮
干貝魚翅湯	ウニと干し貝柱のジャックコニッシュスープ
美味甜點心	デザート（グランドメニューよりお選びください）

禄 お一人様 11,000円

美味特盤	冷菜盛り合わせ
露笋明蝦	大海老とアスパラガスの塩味炒め
秋葵牛肉	国産牛肉とオクラの赤唐辛子炒め
梅菜扣肉	豚肉の中国漬け菜蒸し、ほうれん草添え
麻辣八帶	タコと茄子の辛味煮込み
蟹粉水雲湯	蟹肉入りもずくのスープ
水果杏豆腐	杏仁豆腐

お食事は「麻婆豆腐・白飯」「担々湯麺」「四川炒飯」より一品お選び下さい

