



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

フカヒレと蟹肉のスープ

海老と菜の花のブラックビーンズ炒め

鱈の冬菜蒸し 特製香り醤油掛け

豚肉と根菜の黒胡椒炒め

舞茸と牛挽肉の上海黒チャーハン

杏仁豆腐 苺ソース



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

フカヒレと蟹肉のスープ

天然大海老と菜の花のブラックビーンズ炒め

鱈の冬菜蒸し 特製香り醤油掛け

本ズワイ蟹の海老すり身包み揚げ

豚角煮の衣揚げ 黒酢ソース

舞茸と牛挽肉の上海黒チャーハン

杏仁豆腐 苺ソース
茹で胡麻団子・蓮の実餡団子



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 舞茸添え

オマール海老と菜の花のXO醬炒め

北京ダック

金目鯛の冬菜蒸し 特製香り醬油掛け

牛フィレ肉の黒胡椒炒め 温野菜添え

蓮の葉包みおこわ

杏仁豆腐 苺ソース
茹で胡麻団子・蓮の実餡団子