



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

フカヒレと蛤のスープ

海老とヤリイカの湯引き 香港香り醤油掛け

カサゴの衣揚げ・薬味ソース掛け

桜姫鶏の黒胡椒風味の塩炒め

桜海老と筍のチャーハン

杏仁豆腐 季節のフルーツソース



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

フカヒレと蛤のスープ

天然大海老と春野菜のXO醬炒め

本ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

カサゴと野菜の黒酢餡かけ

牛ホホ肉の柔らか煮 温野菜添え

桜海老と筍のチャーハン

杏仁豆腐 季節のフルーツソースと中国小菓子



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 筍添え

オマール海老のチリソース煮

北京ダック

えびす鯛と春野菜の塩炒め

牛フィレ肉の煎り焼き 粒マスタード入り特製ソース掛け

桜海老入り蓮の葉包みおこわ

デザート三種盛り合わせ