



# 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

フカヒレと平茸のスープ

海老と胡桃・銀杏の塩炒め

白身魚とカボチャの衣揚げ・薬味ソース掛け

国産若鶏と栗の甘辛炒め

紅鮭と舞茸のチャーハン

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

フカヒレと平茸のスープ

天然大海老と胡桃・銀杏の塩炒め

本ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

白身魚の薬味蒸し・香り醤油掛け

牛ハラミと秋の恵み野菜の柔らか煮

紅鮭と舞茸のチャーハン

杏仁豆腐 季節のフルーツソースと秋色の中国小菓子



# 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 平茸添え

オマール海老と胡桃・銀杏の塩炒め

北京ダック

白身魚の薬味蒸し 香り醤油掛け

牛フィレ肉の花山椒風味炒め 秋の恵み野菜添え

紅鮭入り蓮の葉包みご飯

秋色のデザート盛り合わせ