



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

フカヒレと蛤の翡翠スープ

海老と春野菜の牡蠣ソース炒め

カサゴの衣揚げ 黒酢餡かけ

桜姫鶏の花山椒風味の塩煮込み

桜海老と筍のチャーハン

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

フカヒレと蛤の翡翠スープ

天然大海老と春野菜の卵白塩煮込み

本ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

カサゴの衣揚げ 黒酢餡かけ

国産牛肉とアスパラガスの黒胡椒炒め

桜海老と筍のチャーハン

杏仁豆腐 苺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

オマール海老のレモンマヨネーズ和え

北京ダック

カサゴの衣揚げ 黒酢入り薬味ソース掛け

牛フィレ肉のXO醬炒め 温野菜添え

桜海老入り蓮の葉包みおこわ

三種デザート盛り合わせ