

Dinner Course



Vietnamese french course

ベトナムフレンチコース

Amuse 生春巻き3種盛合せ お1人様 **8,000**
2名様より (税込)
3 kinds of Vietnamese spring rolls

Soup 里芋と銀杏のココナッツスープ
Taro & ginkgo coconut soup

Main dish

魚または肉料理より
お選びください

Seafood

太刀魚のオープン焼き 海藻ソース または
Oven-baked Scabbard Fish w/ seaweed sauce

Meat

国産牛ロースのグリル カフィアライムポルチーニソース
Grilled domestic beef loin w/ kaffir lime porcini sauce

Pho あさりのフォー
Asari clam pho

Dessert 小さいモンブラン チャイキャラメルソース
Small mont blanc cake w/ chai caramel sauce

Cafe コーヒー 又は ロータスティー
Coffee or Lotus tea



Asian Dim Sum Course

アジアン点心コース

Amuse 生春巻き お1人様 **6,000**
2名様より (税込)
Vietnamese spring roll

Salad 青パパイヤと彩り野菜のサラダ
Green papaya & shredded vegetables salad

Dim sum 大根もち・豚肉もち米揚げ餃子・小籠包
カニ焼売・豚肉と野菜 ナッツの蒸し餃子
*Daikon radish cake/ Deep-fried pork & sticky rice dumpling
Xiaolongbao/ Crab xiao-mai/Steamed pork, vegetable nuts dumpling*

Meat 大山鶏のガイヤーン ココナッツ香るスパイスロースト
Grilled chicken w/ spices & coconut

Seafood 大海老 レモングラスのトムルオック ハーブと共に
Steamed prawn w/ lemongrass comes w/ herbs

Pho あさりのフォー
Asari pho

Dessert 杏仁豆腐
Almond jelly