

四季菜々

その時々々の逸なる食材にて
御料理させて戴きます

「食は力なり」

身体に良きエネルギーを
与えさせて戴きます

時菜コース

開胃菜 季節のアミューズ

拼盤 白碗の夏の前菜七点盛り

燉湯 鮑、金華ハム、冬瓜の
滋養蒸しスープ

點心 鮎春巻き、青山椒塩

魚翅 ふかひれ紅しょうゆ土鍋煮

青菜 中国青菜炒め

海鮮 岩牡蠣の朝天唐辛子
チリソース

肉 和牛の炭焼きチャーシュー
鳳梨醬

食事 豆乳冷やし担々麺
又は海老と玉蜀黍の炒飯

甜品 杏仁豆腐

- (一) 要予約 三〇、〇〇〇、
- (二) ふかひれ姿尾びれ 二五、〇〇〇
- (三) ふかひれ尾びれ 二〇、〇〇〇
- (四) ふかひれ姿胸びれ 一五、〇〇〇

※このメニューに記載されている価格は全て税込表示です。
サービス料として御飲食代の10%を別途頂戴しております
コースは2名様より承ります。