四季菜々

その時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　鱧の春巻　干し梅のソース

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
鳳梨醤

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～
※ご予約は3日前までにお願いいたします。

(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。

260629