

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 本日のアミューズ

拼 盤 白碗特製前菜盛り合わせ

湯 上海蟹味噌の茶碗蒸し

點 心 松茸小籠包

魚 翅 ふかひれ紅しょうゆ土鍋煮

旬 梨と香菜のサラダ

海 鮮 鰻の香り揚げ黒酢あん
青山椒の香り

肉 和牛と秋の恵み香辣炒め

食 事 松茸の中国おこわ
又は海老ワンタン麺

甜 品 杏仁豆腐

(一) 要予約

※ご予約は3日前までをお願いいたします。

二〇、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。