

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

旬 上海蟹の老酒漬け

前菜 秋の前菜盛り合わせ

湯 なまこの酸辣湯

點心 松茸の春卷

魚翅 ふかひれ紅しょうゆ土鍋煮

海鮮 大海老と中国菜
百合根の秘醬炒め

和牛 和牛煎り焼き
雲南トリュフソース

食事 鮑と肝、栗のスープ炒飯

甜品 杏仁豆腐

(一) 要予約 三五、〇〇〇、
※ご予約は3日前までをお願いいたします。

(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。