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

旬　上海蟹の老酒漬け

前菜　秋の前菜盛り合わせ

湯　衣笠茸と干し貝柱のスープ

點心　牡蠣春巻

魚翅　ふかひれ 紅しょうゆ土鍋煮

海鮮　大海老と中国菜の炒め

和牛　和牛煎り焼き
にんにく黒酢ソース

食事　上海蟹の雲呑麺

甜品　杏仁豆腐

（一）要予約　三五、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。