

低糖質コース

百合花

バイフウファ Lily

¥11,700 (税込 ¥12,636)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ
蒜茸蒸蝦球	大海老のガーリック蒸し
清湯乾燒群翅	極上焼きふかひれ上湯スープ添え
黑椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め
芙蓉蟹蛋	かに玉
季節时令菜	季節野菜のあっさり炒め
清蒸魚球	白身魚の蒸し 特製醤油ソース
麵或飯	野菜の大豆麵 <small>または</small> タンタン大豆麵 干し貝柱と卵白のチャーハン <small>または</small> 白飯
杏仁凍豆腐	アンニントウフ

長春花

チャンチュンファ Calendula

¥15,000 (税込 ¥16,200)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ
蒜茸蒸海虎蝦	ジャンボ車海老のガーリック蒸し
魚翅菜譜	ふかひれ姿と白菜の塩味極上スープ仕立て <small>または</small> 極上焼きふかひれ上湯スープ添え
黑椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め
芙蓉蟹蛋	かに玉
季節时令菜	季節野菜のあっさり炒め
清蒸石斑魚	ハタの蒸し 特製醤油ソース
麵或飯	野菜の大豆麵 <small>または</small> タンタン大豆麵 干し貝柱と卵白のチャーハン <small>または</small> 白飯
杏仁凍豆腐	アンニントウフ

- こちらのコースは、お二人様より承ります
- アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい
- 別途10%のサービス料を頂戴しております
- 仕入れ状況により内容が変わることがございます