

葵花

クエイファ Sunflower

¥8,000 (税込 ¥8,640)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ
上海干焼蝦仁	小エビのチリソース 上海スタイル
干貝海鮮魚翅羹	干し貝柱の旨味と海鮮のフカヒレスープ
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック
黒醋汁炸鮮藕	蓮根と挽肉のはさみ揚げ 黒酢ソース
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め
松子大良炒飯	牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン 松の実のせ
本日時令甜品	デザート

桂花

クエイファ Osmanthus

¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ
付衣炸中蝦	才巻き海老の湯葉巻き揚げ
蟹黃魚翅	蟹卵フカヒレのスープ
北京脆烤鴨	焼きたて 北京ダック
地辛子炒猪肉	平田牧場 三元豚とごぼうの地辛子炒め
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め
福建炒飯	福建式あんかけチャーハン
本日時令甜品	デザート

牡丹

ムーダン Peony

¥12,500 (税込 ¥13,500)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ
干果生汁蝦球	大海老のマヨネーズソース炒め 甘夏ピール風味
紅燒元盅翅	壺入りふかひれの煮込みスープ
北京脆烤鴨	焼きたて 北京ダック
白灼和牛肉	和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め
XO海鮮炒飯	海鮮のXO醬チャーハン
本日時令甜品	デザート

- 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、ご了承をお願いいたします。

梅花

メイファ Plum blossoms

¥15,000 (税込 ¥16,200)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ
蒜茸蒸大鮮貝	殻つき帆立貝のガーリック蒸し 特製醤油ソース
紅悶大排翅	濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック
時菜鮑柳	鮑と季節野菜の炒め
家常焼黒蒜豆腐	揚げ豆腐と黒ニンニクの田舎風煮込み
地辛子猪肉炒飯	粗挽き三元豚の地辛子チャーハン
本日時令甜品	デザート of 盛り合わせ

荷花

ホーファ Lotusflower

¥ 20,000 (税込 ¥21,600)

精品前菜五彩	特製五種前菜の盛り合わせ
清蒸新西兰蠔	タスマニア産岩牡蠣の蒸し 特製ネギ醤油ソース
紅燒干煎大排翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け
北京脆烤鴨	焼きたて北京ダック
上湯金菇酸菜和牛	牛肉の湯引き 酸味と辛味のスープ仕立て
蠔皇烩四宝	海の幸と山の幸の煮込み
干貝上湯季節野菜	季節野菜の貝柱あんかけ
葱絲鴨子湯麵	鴨肉と細切りネギのあっさりつゆそば
本日時令甜品	デザート of 盛り合わせ

玫瑰

マイカイ Rose

¥ 30,000 (税込 ¥32,400)

精品前菜五彩	特製五種前菜の盛り合わせ
蒜茸蒸大龍蝦	伊勢海老のガーリック蒸し
仏跳牆	ふかひれ姿と山海珍味の極上スープ
北京脆皮鴨	焼きたて北京ダック
黑胡椒炒和牛	和牛の黒胡椒炒め
蠔皇干鮑	干しアワビの姿煮込み
竹筴釀官燕	燕の巣詰めキヌガサ茸 上湯ソース仕立て
元盅魚翅扒蛋白炒飯	ほぐしフカヒレのあんかけ 蟹肉卵白チャーハン
本日時令甜品	デザート of 盛り合わせ