

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
時菜炒鮮蝦仁	小海老と夏野菜の炒め ガーリック風味
干貝冬茸海鮮翅	海鮮とフカヒレの冬瓜すり流しスープ 干し貝柱の旨味と共に
北京脆皮鴨	焼きたて 北京ダック
黑醋汁炸鮮藕	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

ケイファ 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
紅燒花咲蟹肉翅	花咲蟹とフカヒレのブラウンスープ
北京脆烤鴨	焼きたて 北京ダック
孜然炒羊肉排	ラムチョップのクミンスパイス炒め
季節炒蔬菜	季節野菜のあっさり炒め
高菜肉末炒飯	高菜と挽肉のチャーハン
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
生菜海鮮炒飯	鮑と海鮮のあっさりチャーハン レタスのアクセント
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
新姜時菇鮮貝	新生姜と煎り焼き帆立のあっさり炒め
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
実山椒炸穴子	穴子のフリット 実山椒の香り
花咲蟹扒蒸足	花咲蟹とオクラの茶碗蒸し
小龍蝦担々冷麵	レイクロブスター出汁の和え麵 担々麵仕立て
本日時令甜品	デザート

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
時菜炒鮑片	鮑と夏野菜の炒め
干貝上湯季節野菜	季節野菜の貝柱あんかけ
花咲蟹卵白炒飯	大葉香る 花咲蟹と卵白のあっさりチャーハン
本日時令甜品	デザート

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
蒜茸蒸大螯蝦	オマール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
実山椒炒和牛	和牛の実山椒炒め
海參煨全鮑	丸ごと鮑とナマコの煮込み
干貝冬瓜官燕	つばめの巣のせ冬瓜すり流しスープ 干し貝柱の旨味と共に
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