

# Dinner Course

## 『西湖コース』

SEIKO course

5,800 円 (税込 6,380 円)

前菜五種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレと冬瓜のかけ流しスープ

豚ロースの椒塩炒め

広東風蒸し点心二品

松の実入り中国醤油の炒飯

パティシエ特製デザート

## 『太湖コース』

TAIKO course

8,500 円 (税込 9,350 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

焼きフカヒレの上湯スープ

名物 北京ダック

黒チャーシュー

本日の中国野菜料理

海鮮とトマトの炒飯

パティシエ特製デザート

## 『天目コース』

TENMOKU course

11,000 円 (税込 12,100 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

かつおだし香る  
フカヒレの姿煮込み、白湯スープ

名物 北京ダック

仔牛カルビの黒胡椒炒め

本日の中国野菜料理

ホタテと大葉の卵白炒飯

パティシエ特製デザート

## 『水蓮コース』

SUIREN course

15,000 円 (税込 16,500 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレ姿の煎り焼き、上湯ノースがけ

名物 北京ダック

和牛の湯引き

本日の中国野菜料理

海鮮とキンモクセイの翡翠炒飯

パティシエ特製デザート

## 『牡丹コース』

BOTAN course

30,000 円 (税込 33,000 円)

特別 前菜盛り合わせ

オマール海老とホタテの煎り焼き  
黒トリュフとオマール海老のソース

原ビレフカヒレの姿煮込み、上湯スープ

名物 北京ダック

鮑とキノガサ茸の花造り

上海風 冷やしワンタン

鰻と葱の炒飯

パティシエ特製デザート