

倶楽湾

ディナーコース

『太湖コース』

10,000 円 (税込 11,000 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレの壺煮込み

名物 北京ダック

中国里芋と霧島豚の角煮

本日の野菜料理

又焼とプチヴェールの炒飯

パティシエ特製デザート

『天目コース』

13,000 円 (税込 14,300 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

焼きフカヒレ 柚子香る上湯スープ仕立て

名物 北京ダック

上海風 牛頬肉の煮込み

本日の野菜料理

イカと大葉の炒飯

パティシエ特製デザート

『水蓮コース』

18,000 円 (税込 19,800 円)

前菜六種盛り合わせ

春雨のカラスミ和え キャビアのせ

鮑の自家製XO醬炒め

フカヒレの姿煮込み

名物 北京ダック

和牛の湯引き

本日の野菜料理

桜エビとレタスの炒飯

パティシエ特製デザート

『牡丹コース』

30,000 円 (税込 33,000 円)

前菜六種盛り合わせ

のどぐろ(アカムツ)の蒸し料理

原ビレ姿の煎り焼き上湯ソース、黒トリュフのせ

名物 北京ダック

ナマコの鮑汁煮込み

季節野菜と和牛の自家製XO醬炒め

すっぽん入り薬膳スープ

白子の麻婆あんかけ炒飯

パティシエ特製デザート

◇ コース料理は2名様より承ります。 ◇ 別途10%のサービス料を頂いております。 ◇ アレルギーや苦手食材はお申し付けください。