

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

霧島豚の黒酢のすぶた

本日の野菜料理

枝豆と高菜の炒飯

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

焼きフカヒレとサナギダケの
上湯スープ仕立て

名物 北京ダック

牛肉と実山椒の炒め

本日の野菜料理

牛肉とトマトの炒飯

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

のどぐろ(アカムツ)の蒸し物

フカヒレの姿煮込み

名物 北京ダック

和牛の酸味スープ仕立て

本日の野菜料理

時鮭とトウモロコシの炒飯

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

ズワイガニのかくれんぼ
春雨のカラスミ和え キャビアのせ

オマール海老の上湯ソース炒め
サマートリュフのせ

原ビレ姿の煎り焼き上湯ソース

名物 北京ダック

和牛とアボカドの XO 醬炒め

のどぐろの春巻き

よだれ鶏の冷麺

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。