

# 北京ダック食べ比べ スペシャルコース 30000 円

蟹入り前菜の盛り合わせ

甘鯛と帆立

二種味北京ダック食べ比べ

活海老料理

ふかひれの姿

キャビアとカラスミ春雨

白金豚の黒酢豚と鮑の春巻き

すっぽんの上湯スープ

デザート

50000 円

特選蟹入り前菜の盛合せ

伊勢海老のマキ海老頭と皮を添えて

二種味北京ダック食べ比べ

甘鯛とフォアグラ

特選ふかひれの姿

キャビアとカラスミ春雨

特選ヒレ肉の柔らか仕立て

乾燥鮑の姿煮込みとなまこ料理

つばめの巣入り上湯スープ

デザート

## コースメニュー

3800 円

前菜の盛り合わせ  
海老料理  
お任せ料理  
豚肉と海鮮の二点  
野菜炒め  
五目おこげ  
デザート

5800 円

前菜の盛り合わせ  
海老料理 頭と皮を添えて  
北京ダック  
お任せ料理  
豚肉と海鮮の二点  
野菜炒め  
ふかひれスープ  
デザート

7800 円

前菜の盛り合わせ  
海老料理 頭と皮を添えて  
北京ダック  
ふかひれのスペシャル  
お任せ料理  
鮑の春巻き  
お肉とお野菜  
季節のスープ  
デザート

10000 円

前菜の盛り合わせ  
海老料理 頭と皮を添えて  
北京ダック  
甘鯛と帆立  
ふかひれの姿煮込み  
鮑と鮑春巻き  
和牛の炒めと黒酢酢豚  
鶏の上湯スープ  
デザート

15000 円

前菜の盛り合わせ  
海老料理 頭と皮を添えて  
北京ダック  
甘鯛と帆立  
煎り焼き ふかひれの姿  
鮑と海鮮  
特選和牛炒め  
お任せ料理  
すっぽんと鶏のスープ  
デザート

20000 円

前菜の盛り合わせ  
海老料理 頭と皮を添えて  
北京ダック  
甘鯛と帆立  
煎り焼き ふかひれの姿  
キャビアとカラスミと蟹春雨  
特選和牛の炒めと白金豚の黒酢酢豚  
乾燥鮑の姿煮込み  
すっぽんの上湯スープ  
デザート

二名様よりご注文頂けます。アレルギーや苦手な食材がある場合は事前にお申し付けくださいませ。  
表示料金に消費税、サービス料 10%を加算させていただきます。  
コースの内容が変わる事がございます。どうぞ御了承くださいませ。