

上海蟹コース

15000 円

30000 円

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜

北京ダック

上海蟹の蒸し物 オススメ半分ずつ

魚と海老料理

カラスミと雲丹入り春雨

お任せ点心

ふかひれスープ

デザート

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜

北京ダック 太巻き

上海蟹の蒸し物 オススメ一匹ずつ

魚と海老料理

ふかひれの料理

カラスミと雲丹入り春雨

お任せ点心、蟹小籠包

鶏のスープ

デザート



48000 円

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜

北京ダック二種

～太巻 と キャビア巻～

魚と海老料理

上海蟹の蒸し物 オススメ ミソ多目

ふかひれの料理

カラスミと雲丹入り春雨

トリュフご飯

デザート

コースメニュー

6000 円

前菜の盛り合わせ

北京ダック

海老料理

魚料理

和牛炒め

お任せ点心

五目おこげ

デザート

12000 円

前菜の盛り合わせ

北京ダック

魚と海老の料理

ふかひれ料理

カラスミと雲丹入り春雨

お任せ点心

鶏のスープ

デザート

18000 円

前菜の盛り合わせ

北京ダック

魚と海老の料理

大きめ ふかひれの料理

鮑料理

カラスミと雲丹入り春雨

お任せ点心

鶏のスープ

デザート

30000 円

前菜の盛り合わせ

北京ダック二種

～太巻 と 雲丹巻～

魚と海老料理

ふかひれ料理 原びれ使用

カラスミと雲丹入り春雨

お任せ点心 二種類

鶏のスープ

デザート

48000 円

前菜の盛り合わせ

北京ダック二種

～太巻 と キャビア巻～

魚と海老料理

ふかひれ料理 青ざめ使用

鮑 二種類

カラスミと雲丹入り春雨

【スープを選んで下さい】

・ツバメの巣のスープ

・スッポンスープ

トリュフご飯

デザート

二名様よりご注文頂きます。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。