

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
海鮮料理
黒酢酢豚、お野菜、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
甘鯛と海老の料理
蟹と春雨のカラスミキャビアのせ
お任せ一品料理
和牛の炒めとお野菜
鶏のスープ
お任せ炒飯
デザート

18000 円

前菜の盛り合わせ
北京ダック
海鮮料理
焼きふかひれ
鮑料理
黒酢酢豚とお野菜
黒毛和牛リブロースの麻婆豆腐
海鮮のあんかけ炒飯
デザート

23000 円

ボタン海老の紹興酒漬け入り前菜
ふかひれ上湯スープ
北京ダック
鮑とふぐの白子キャビア添え
伊勢海老と黄韭の炒め
静岡産うなぎと帆立の山椒風
白金豚の黒酢酢豚
金華ハムと干し貝柱のおそば
デザート

38000 円

ボタン海老の紹興酒漬け入り前菜
伊勢海老の葱生姜炒め
ロッシーニ風 北京ダック
ツバメの巣入り上湯スープ
鮑と黄韭の炒め
毛鹿鮫 ふかひれの姿 濃厚煮込み
黒毛和牛シャトーブリアン キノコソース
雲丹のせ XO 醬とトリュフのご飯
デザート

上海蟹コース

15000 円

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜
北京ダック
甘鯛と海老料理
上海蟹の蒸し物 オススメ半分ずつ
鮑料理
蟹あんかけふかひれスープ
蟹炒飯
デザート

25000 円

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜
北京ダック
蟹団子入りふかひれ上湯スープ
上海蟹の蒸し物 オススメ一匹ずつ
帆立貝柱のトマト風
上海蟹の春巻き キャビアのせ
上海蟹の味噌 混ぜそば
デザート

35000 円

ボタン海老と上海蟹の紹興酒漬け
ロッシーニ風 北京ダック
鮑とふぐの白子 キャビア添え
上海蟹の蒸し物 オススメ一匹ずつ
焼きふかひれの姿
東京ビーフの香味炒め
牛タン入り上湯スープ
白トリュフかけ上海蟹のふわとろ卵の炒飯
デザート

45000 円

ボタン海老と上海蟹の紹興酒漬け
ロッシーニ風 北京ダック
クエのスープ仕立て
上海蟹の蒸し物 オススメ一匹ずつ
ふかひれの姿 上海蟹風
蟹と春雨のカラスミキャビアのせ
黒毛和牛シャトーブリアン XO 醬ソース
上海蟹出汁のリゾット風 白トリュフかけ
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。

白トリュフは 1 月になると仕入れが難しくなってきますので、ご用意が難しい場合はご了承くださいませ。
上海蟹の各コースはなくなり次第、提供を終わらせて頂きます。