

ディナーコース  
Dinner Course

[18:00～19:30 L.O]

お一人様 for one person ¥6,800 税込 (¥7,820 税込)

ーアミューズ Amuse Boucheー

海老と蟹のクリームクロケット 中国飯店特製エビマヨソース  
Shrimp and crab cream croquette Mayonnaise sauce

ーオードブル Hors d'oeuvresー

本日のオードブル盛り合わせ  
Today's hors d'oeuvre platter

ー魚料理 Fish dishー

ハーブ香るマリネサーモン「富士の介」のフリット  
辛味の効いた静岡県産アカデミトマトのソース  
Frit of herb-scented marinated salmon  
Tomato sauce from Shizuoka prefecture

ー肉料理 Meat dishー

愛知県産渥美半島ブランド豚 保美豚のロースト  
クミン香る赤ワインソース  
Roasted Atsumi Peninsula brand pork "Hobi Pork"  
Cumin-flavored red wine sauce

ーデザート Dessertー

プチデザート二種  
2Kinds of petit desserts

ーお飲み物 Drinkー

カッコ内の金額については消費税・サービス料込みの総額表示となります。

ディナーコース  
Dinner Course

[18:00～19:30 L.O]

お一人様 for one person ¥10,000 税込 (¥11,500 税込)

ーアミューズ Amuse Boucheー

海老と蟹のクリームクロケット 中国飯店特製エビマヨソース  
Shrimp and crab cream croquette Mayonnaise sauce

ーオードブル Hors d'oeuvresー

本日のオードブル盛り合わせ  
Today's hors d'oeuvre platter

ー魚料理 Fish dishー

愛知県三河湾産 真鯛のブイヤベース風  
タプナードを添えて  
Bouillabaisse of red snapper in Mikawa Bay  
With tapnade

ー肉料理 Meat dishー

仔牛ロース肉とグリエールチーズのコルドンブルー  
紹興酒のロベールソース  
Cordon blue with veal loin and Gliere cheese  
Robert sauce of Shaoxing wine

ーデザート Dessertー

プチデザート二種  
2Kinds of petit desserts

ーお飲み物 Drinkー

カッコ内の金額については消費税・サービス料込みの総額表示となります。