

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
お任せ点心
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
お任せ点心
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
お任せ点心
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
お任せ点心
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
お任せ点心
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。