

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 白トリュフかけ

上海蟹の蒸し物 オススメ一匹ずつ

松茸と焼きふかひれの姿

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

上海蟹出汁のリゾット風 白トリュフかけ

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
海鮮料理
黒酢豚、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、お野菜
松茸入り鶏のスープ
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
黒毛和牛リブロースの甘辛炒め
蟹と春雨のカラスミキャビアのせ
鮑料理
ズワイ蟹と松茸のあんかけ炒飯
デザート

23000 円

ボタン海老の紹興酒漬け入り前菜
ふかひれと松茸の上湯スープ
北京ダック
鮑とふぐの白子キャビア添え
伊勢海老の XO 醬炒め
静岡産うなぎと帆立の山椒風
白金豚とポルチーニのきのこ炒め
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
ロッシーニ風 北京ダック
ツバメの巣入り上湯スープ
伊勢海老と松茸の春巻き
ふぐの白子入り 焼きふかひれ
鮑のオイスターソース炒め
黒毛和牛シャトーブリアン チリソース
ズワイ蟹の XO 醬炒飯 雲丹とキャビア添え
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。