

クラン  
薰蘭コース

*Fragrant Orchid course*

¥4,400 (税込み)  
¥5,060 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

鹵水焼魚塊

銀ダラの特製ソース漬け焼き

蒸点心三品

キノコの蒸し餃子・中国オリーブ入りエビの蒸し餃子  
塩卵と豚肉入りもち米シューマイ

無花果三文魚春巻

富士の介とイチジクとクリームチーズの春巻き

潮州醬頸肉

豚トロとイカの自家製潮州ラー油炒め

蝦米干絲白菜

白菜と押し豆腐の干しエビ風味スープ煮込み

羅勒海鮮炒飯

海鮮入りフレッシュバジル風味チャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

ガチク  
雅竹コース

*Graceful bamboo course*

¥7,700 (税込み)  
¥8,855 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋双品盆

春秋式 季節の前菜二種

牛油果蟹肉魚翅

蟹肉とふかひれ入りのアボカドスープ

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

黒醋網油鵝肝

渥美うまみ豚とフォアグラの網油包み揚げ黒酢ソースかけ

蝦米刀豆百合

香ばしいインゲンとゆり根の乾燥エビ風味炒め

蠟皇鮑魚酥

アワビのオイスターソース煮込み入り焼きパイ

白湯魚仔銀魚粥

濃厚魚骨スープで作る白身魚と野菜の中華粥 カラスミかけ

即日凍甜品

本日のデザート

ソウギク  
爽菊コース

Refreshing Chrysanthemum course

¥11,000 (税込み)  
¥12,650 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋特品盆

春秋式特別前菜の盛り合わせ

白湯扒甘鯛

甘鯛の松笠揚げ、濃厚魚骨スープ仕立て

甲魚燉排翅湯

フカヒレ入りスッポンの滋養蒸しスープ

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

上海紅燒肉干筍

上海風、渥美うまみ豚と干シタケノコの醤油煮込み

蒜茸炒雲南菇時菜

雲南キノコと青菜のガーリック炒め

蝦仔幸福伊麵

五日入り乾燥エビ卵風味の煮込みそば

即日凍甜品

本日のデザート

セツバイ  
雪梅コース

Snow Plum course

¥16,500 (税込み)  
¥18,975 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

幸福特品盆

春秋式特別前菜の盛り合わせ

豆豉百花冬菇

原木椎茸と海老のすり身のあわせ蒸し 中国味噌ソース

紅燒排翅鍋

上海風フカヒレの姿土鍋煮込み

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

老式鍋包肉

渥美うまみ豚ロースのサクサク揚げ、甘酸っぱい特製ソースかけ

雪菜泡椒魚球鍋

揚げ白身魚と板春雨の漬け唐辛子と高菜入り土鍋煮込み

白果帶子蛋白炒飯

帆立貝柱と銀杏、舞茸入り卵白のチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート