

睡蓮

Suiren 【ランチコース】

¥5,000 (税込み)

前菜3種盛合わせ
本日のフカヒレ入りスープ
点心三種 (アワビシューマイ・大根もちXO・海老春巻)
窯焼き北京ダック
イベリコ豚のアーモンド揚げ黒酢ソース
五目入りチャーハン
デザート

菖蒲

Ayame

¥7,000 (税込み)

シェフおまかせ前菜盛合わせ
本日のフカヒレ入りスープ
つぶ貝と野菜のXO醤セイロ蒸し
窯焼き北京ダック
大海老と季節野菜の黄ニラ炒め
イベリコ豚のアーモンド揚げ黒酢ソース
汁なし坦々麺
特製杏仁豆腐

神楽

Kagura (要予約)

¥12,000 (税込み)

シェフおまかせ九種パレット前菜
窯焼き北京ダック
フカヒレの姿土鍋煮込
本日の炒め物
本日の海鮮料理
和牛サーロインの香味ソース
オマール海老の香港式煮込そば
特製杏仁豆腐

- ◆コース料理は二名様より承ります。
- ◆上記のコースに、プラスお一人様2200円で(3名様より)飲み放題にも出来ます。
- ◆仕入の都合上、内容の一部を変更する場合があります。
- ◆個室利用の場合、別途チャージ料(お一人様500円)がかかります。

飲み放題付き

◇飲み放題コースは要予約◇

桂花

Keika

¥5,000/一名様

蘭

Ran

¥10,000/一名様

本日の前菜
麻辣水餃子
二種点心
海老のチリソース
若鶏の唐揚げ油淋ソース
広東風麻婆豆腐
チャーハン
デザート

前菜盛合わせ
蟹卵入りフカヒレスープ
二種点心 (アワビシューマイ・海老春巻)
大海老と季節野菜炒め
窯焼き北京ダック
つぶ貝と野菜のXO醤蒸籠蒸し
広東風麻婆豆腐
高菜入りチャーハン
本日のデザート

百合

Yuri

¥7,000/一名様

本日の前菜
蟹肉入りフカヒレスープ
大根もちのXO醤炒め
海老のチリソース
窯焼き北京ダック
叙甲イカの黒豆味噌炒め
広東風麻婆豆腐
高菜入りチャーハン
本日のデザート

飲み放題ドリンクメニュー

アルコール 瓶ビール、醸出し紹興酒、焼酎(芋/麦)、ハイボール
梅酒、にごり柚子酒、にごり杏露酒、ワイン(赤/白)

ソフトドリンク コーラ、オレンジジュース、中国茶(アイス/ホット)

- ◆上記の飲み放題コースは三名様より承ります。
- ◆飲み放題は2時間制となっております。
- ◆上記のコースは、税金が含まれております。
- ◆貸切の場合には、別途お一人様500円のチャージがかかります。