

倶楽湾

ディナーコース

『西湖コース』

SEIKO course

5,800 円 (税込 6,380 円)

前菜五種盛り合わせ

本日の海鮮料理

上海風フカヒレスープ

黒酢の酢豚

広東風蒸し点心二品

レタスと叉焼の炒飯

パティシエ特製デザート

『太湖コース』

TAIKO course

8,500 円 (税込 9,350 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

タラバ蟹肉入り
焼きフカヒレの上湯ソース

名物 北京ダック

豚肉とイカスミの辛味炒め

本日の中国野菜料理

松の実入り中国醤油の炒飯

パティシエ特製デザート

『天目コース』

TENMOKU course

11,000 円 (税込 12,100 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレの姿煮込み

名物 北京ダック

牛肉とナガイモの沙茶醬炒め

本日の中国野菜料理

タラバ蟹とレタスの炒飯

パティシエ特製デザート

『水蓮コース』

SUIREN course

15,000 円 (税込 16,500 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレ姿の煎り焼き、上湯ソースがけ

名物 北京ダック

金華豚とフォアグラの黒酢炒め

本日の中国野菜料理

牛肉とトマトの炒飯

パティシエ特製デザート

『牡丹コース』

BOTAN course

30,000 円 (税込 33,000 円)

特別 前菜盛り合わせ

ハタの蒸し物 キャビア添え

青鮫のフカヒレ姿の煎り焼き
上湯ソースがけ

名物 北京ダック

干し鮑となまこの鮑ソース煮込み

旬な食材でご飯もの

上海風 大ワンタン

パティシエ特製デザート