

倶楽湾

ディナーコース

『太湖コース』

10,000 円 (税込 11,000 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレと蟹の卵のスープ

名物 北京ダック

豚バラ肉と梅干菜の上海風煮込み

本日の野菜料理

あさりと大葉の炒飯

パティシエ特製デザート

『天目コース』

13,000 円 (税込 14,300 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

焼きフカヒレの上湯ソースがけ

名物 北京ダック

ラム肉の特製ソース

本日の野菜料理

蛤の上湯スープ麺

パティシエ特製デザート

『水蓮コース』

18,000 円 (税込 19,800 円)

前菜六種盛り合わせ

春雨のカラスミ和え キャビアのせ

本日の海鮮料理

フカヒレの姿煮込み

名物 北京ダック

甘鯛の松笠揚げ、ナズナソース

牛タンの黒豆ソース炒め

柑橘香る 和牛の炒飯

パティシエ特製デザート

『牡丹コース』

30,000 円 (税込 33,000 円)

前菜六種盛り合わせ

鮑の紹興酒漬け

オマール海老の自家製 XO 醬炒め

原ビレ姿の煎り焼き上湯ソース

名物 北京ダック

和牛の煎り焼き、冬タケノコを添えて

黒トリュフの小籠包

陳皮香る 真鯛の特製おこげ

パティシエ特製デザート

◇ コース料理は2名様より承ります。 ◇ 別途10%のサービス料を頂いております。 ◇ アレルギーや苦手食材はお申し付けください。