

# 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

フカヒレと干し貝柱のスープ

黒酢の酢豚

広東風蒸し点心二品

揚州風 海老と叉焼の炒飯

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

フカヒレの壺煮込み

名物 北京ダック

上海風 豚の角煮

本日の中国野菜料理

桜エビと大葉の炒飯

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、濃厚スープ

名物 北京ダック

牛肩ロースの香り揚げ

本日の中国野菜料理

海老と季節野菜の炒飯

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

春雨の葱油和え キャビアのせ

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

和牛の山椒炒め

本日の中国野菜料理

季節の上湯あんかけ炒飯

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

ハタとオマール海老の鶏油蒸し 雲丹のせ

原ビレの姿煮込み 上湯スープ

名物 北京ダック

和牛と黒ニンニクの XO 醬炒め

ゆり根と中国野菜の濃厚スープ仕立て

鮑の土鍋炊き込みご飯

パティシエ特製デザート