

# 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

上海風フカヒレのスープ

揚げ鶏の辛味ソース

広東風蒸し点心二品

叉焼とレタスの炒飯

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 肉団子

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、上湯スープ

名物 北京ダック

牛バラの特製ソース

本日の中国野菜料理

ベーコンと季節野菜の炒飯

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

春雨のカラスミ和え キャビアのせ

本日の海鮮料理

フカヒレ姿の煎り焼き、白湯スープ

名物 北京ダック

和牛の湯引き

本日の蒸し点心

サーモンと三つ葉の炒飯

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

鮑と鰻の特製黒豆ソース

原ビレ姿の煎り焼き 上湯スープ

名物 北京ダック

和牛の煎り焼き キャビアソース

白靈茸と黄ニラのフォアグラソース

本日の蒸し点心

倶楽湾式 海鮮の翡翠冷麺

パティシエ特製デザート