

上海蟹コース

13000 円

白金豚又焼入り前菜盛り合わせ
上海蟹の紹興酒漬け カクテル風
海老料理 頭と皮を添えて
北京ダック
上海蟹の蒸し物 オススメ半分ずつ
和牛のユージュレナ花巻サンド
上海蟹と豆腐の煮込み
お任せ点心
上海蟹のスープそば
デザート

上海蟹白トリュフ スペシャルコース

30000 円

白金豚又焼入り前菜盛り合わせ
上海蟹の紹興酒漬け カクテル風
北京ダック
上海蟹の蒸し物 オススメ
白トリュフ 焼きふかひれの姿 上海蟹風
牛肉とキノコの炒め トリュフソース
雲丹添え 上海蟹と豆腐の煮込み
お任せ点心
上海蟹とふわとろ卵かけ 白トリュフ炒飯
デザート

23000 円

白金豚又焼入り前菜盛り合わせ
上海蟹の紹興酒漬け カクテル風
北京ダック
上海蟹の蒸し物 オススメ
焼きふかひれの姿 上海蟹風
黒酢豚とフォアグラの黒酢ソース
鮑の二種仕立て
お任せ点心
上海蟹のスープそば
デザート

50000 円

鮑とキャビアの XO 醬添え
上海蟹の紹興酒漬け カクテル風
北京ダックの雲丹巻き
上海蟹の蒸し物 オススメ
白トリュフ 焼きふかひれの姿 上海蟹風
干し鮑の煮込み
特選ヒレ肉の柔らか仕立て 白トリュフかけ
お任せ点心
上海蟹とふわとろ卵かけ 白トリュフ炒飯
デザート

コースメニュー

3800 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
お任せ料理
豚肉と海鮮の二点
野菜炒め
お任せ点心
五目おこげ
デザート

5800 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
北京ダック
お任せ料理
豚肉と海鮮の二点
野菜炒め
お任せ点心
ふかひれスープ
デザート

7800 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
北京ダック
ふかひれのスペシャル
お任せ料理
鮑の二種仕立て
豚肉と海鮮の二点
お任せ点心
季節のスープ
デザート

10000 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
北京ダック
甘鯛と帆立
ふかひれの姿煮込み
鮑の二種仕立て
和牛の炒め
お任せ点心
すっぽんと鶏の薬膳スープ
デザート

15000 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
北京ダック
甘鯛と帆立
煎り焼き ふかひれの姿
鮑の二種仕立て
特選和牛とフォアグラのソテー
お任せ料理
お任せ点心
黄萋と帆立のおそば
デザート

20000 円

前菜の盛り合わせ
甘鯛と帆立
北京ダック
煎り焼き ふかひれの姿
キャビアとカラスミと蟹春雨
特選和牛の炒め
乾燥鮑の姿煮込み
お野菜のお料理
すっぽんと鶏の薬膳スープ
雲丹炒飯
デザート

二名様よりご注文頂きます。アレルギーや苦手な食材がある場合は事前にお申し付けくださいませ。
表示料金に消費税、サービス料 10%を加算させていただきます。
コースの内容が変わる事がございます。どうぞ御了承くださいませ。