

上海蟹コース

15000 円

24000 円

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜

北京ダック

北京ダック

甘鯛と海老

甘鯛と海老

上海蟹の蒸し物 オススメ半分ずつ

上海蟹の蒸し物 オススメ半分ずつ

お任せ一皿

ふかひれの煮込み 上海蟹ソース

和牛炒めと野菜

蟹と春雨のカラスミキャビアのせ

蟹入りふかひれスープ

白菜 上海蟹あんかけ

蟹あんかけ炒飯

生姜醤油漬け雲丹と鰻 炒飯

デザート

デザート



二名様よりご注文頂けます。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。

コースメニュー

6000 円

前菜盛り合わせ

北京ダック

甘鯛と海老

和牛の炒め

海鮮料理

野菜炒め

おまかせ炒飯

デザート

12000 円

前菜盛り合わせ

北京ダック

甘鯛と海老

蟹と春雨のカラスキャビア

お任せ一皿

黒酢酢豚とお野菜

フカヒレスープ

おまかせ炒飯

デザート

18000 円

前菜盛り合わせ

北京ダック

ボタン海老の紹興酒漬け

焼きふかひれ

ヒレ肉の炒め

鰻と竹の子の山椒風

鮑と黄ニラの春巻き

上湯そば

デザート

22000 円

ボタン海老 雲丹入り紹興酒漬けと前菜

北京ダック

伊勢海老と帆立の葱生姜炒め

ふかひれの煮込み鶏白湯濃厚ソース

和牛の中華風しゃぶしゃぶ

ふぐ白子春巻き キャビア添え

鮑の XO 醬炒め

蛍イカと竹の子の炒飯

デザート

36000 円

ボタン海老 雲丹入り紹興酒漬けと前菜

ヒレ肉とフォアグラ入り 北京ダック

ツバメの巣入り上湯スープ

毛鹿鮫 ふかひれの煮込み

干し鮑

干し豆腐とキャビアの贅沢和え

鰻と和牛 オイスターソース

海鮮入り XO 醬炒飯

デザート

