季節コース　Seasonal Course

銀雪（ぎんせつ）コース

お一人様　¥15,000（税込・サ別）

前菜五品盆
前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

鮑出汁粉皮時菜鮑片
鮑と板春雨入り鮑出汁煮込み
Braised abalone and flat glass noodles in abalone broth

黒大蒜獅子頭燉湯
壺入りふかひれの煮込みに変更 ＋5,500円

黒ニンニク入り岩中豚肉団子の蒸しスープ
Steamed soup with Iwate pork meatballs and black garlic

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
Beijing roasted duck

香辣炸排骨
スペアリブの衣揚げ　辛味スパイス和え
Deep-fried spare ribs with spicy seasoning

当天清炒時菜
本日の青菜のあっさり炒め
Stir-fried seasonal greens

苔条春菊蟹肉飛子炒飯
蟹肉と春菊の磯香るとびっこ入り炒飯
Fried rice with crab meat, chrysanthemum greens and tobiko with seaweed

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

天香（てんこう）コース

お一人様　¥35,000（税込・サ別）

八宝精品盆
前菜八種盛り合わせ
Assorted appetizer(eight kinds)

姜葱煮河豚
ふぐの葱生姜煮込み
Braised pufferfish with scallions and ginger

砂鍋紅焼排翅
特撰　姿ふかひれの土鍋醤油煮込み
Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
Beijing roasted duck

白味噌牛肝波紋龍蝦
ポルチーニ茸香るオマール海老の白味噌煮込み
Braised lobster and porcini mushrooms in white miso sauce

清炒時菜鮑片
鮑と季節野菜のあっさり炒め
Delicately stir-fried abalone and vegetables

檸檬黒椒和牛生菜炒飯
和牛とレタスのレモン黒胡椒炒飯
Wagyu beef and lettuce fried rice with lemon and black pepper

即日凍甜品
特製デザート盛り合わせ
Today's assorted dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests
※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice
※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricehange without notice
※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff