

黄河コース

お一人様 5,500円 (税込)

Aプラン

涼衣白肉
豚肉の薄切りガーリックソース
砂鍋独圓
日本唯一の特製肉団子煮込み
蒜茸蒸帶子
ホタテの蒸し物 ニンニク風味
黒椒牛柳
牛肉と玉葱の黒胡椒ソース
XO醬爆韓椒蝦
サザエと韓国唐辛子のXOソース炒め
春茶香鶏
香り高い新茶葉と蒸し鶏のサクサク揚げ
時蔬炒飯
五目野菜チャーハン
杏仁豆腐
アンニン豆腐
芝麻球
ゴマ団子

Bプラン

大陸風前菜拼盤六種
大陸風前菜六種盛合わせ
魚翅湯
フカヒレスープ
香辣蝦
蝦の唐辛子炒め
碧玉筍炒牛柳
牛肉とユリの茎の炒め
水煮魚
四川風魚の唐辛子煮込み
麒麟茄子
茄子のはさみ揚げ
辣霸炒飯
ラーパーチャーハン
芒果布丁
マンゴープリン
水晶粽子
水晶チマキデザート



写真は「黄河コース Bプラン」です。

泰山コース

お一人様 8,000円 (税込)

大陸風前菜拼盤六種
大陸風前菜六種盛合わせ
涼衣白肉
豚肉の薄切りガーリックソース
砂鍋独圓
日本唯一の特製肉団子煮込み
三鮮扒魚翅
海鮮三種のフカヒレ姿煮
蒜茸蒸天使蝦
大蝦の蒸し物 ニンニク風味
黒椒牛柳
牛肉と玉葱の黒胡椒ソース
鮑魚仔炒時蔬
鮑と季節野菜の炒め
蒸三品
蒸し物三種盛り合わせ
杏仁豆腐
アンニン豆腐
拔糸山藥
東北風 山芋の飴炊き

長江コース

お一人様 10,000円 (税込)

大陸風前菜拼盤六種
大陸風前菜六種盛合わせ
涼衣白肉
豚肉の薄切りガーリックソース
海鮮酸辣湯
海鮮の酸味ピリ辛スープ
紅扒大鮑翅
特大フカヒレの姿煮込み
明炉双椒和牛
和牛の湯引き ピリ辛山椒風味
清蒸鮮魚
鮮魚の蒸し物
金龍烩玉帶
蝦・トマトの煮込みとホタテ・卵白炒めの紅白二種
荷葉飯
蓮の葉のおこわ
荔枝豆沙
餡子と松の実のもち団子
氷淇凌
シャーベット

要予約

※季節または仕入れの都合により、一部食材を変更することがあります。