

コース料理

銀花コース ¥5,100

中華冷菜のパレット盛り
生帆立と紋甲烏賊の広東炒め
大海老のチリソース煮

蟹爪と鴨肉の揚げもの
ロコ鮑と麦豚の角煮ココット

ズワイ蟹棒と生アスパラの煮
朔風チャーハン

フカヒレスープ
フルーツ入り杏仁豆腐

桃源コース ¥5,900

中華冷菜の洋風盛り
蟹肉入りフカヒレ煮
生帆立と紋甲烏賊のXO醤炒め
有頭海老のチリソース煮
ロコ鮑と麦豚の角煮ココット
ズワイ蟹棒と生アスパラの煮

朔風チャーハン

松茸と五目の蒸し上げスープ
フルーツ入り杏仁豆腐



コース料理

朔風コース ¥2,700

中華前菜のパレット盛り
紋甲烏賊と鶏肉の広東炒め
海老のチリソース煮
五目具材の揚げ春巻
根野菜と麦豚の角煮ココット
麻婆豆腐

朔風チャーハン

マッシュルームと豆腐のスープ
杏仁豆腐

紅梅コース ¥3,500

中華前菜のパレット盛り
紋甲烏賊の広東炒め

海老のチリソース煮
五目具材の揚げ春巻
帆立貝と麦豚の角煮ココット
麻婆豆腐

朔風チャーハン

舞茸の澄ましスープ 杏仁豆腐

胡蝶コース ¥4,300

中華冷菜のパレット盛り
生帆立と紋甲烏賊の広東炒め
大海老のチリソース煮
蟹爪の揚げ物
帆立貝と麦豚の角煮ココット
麻婆豆腐

朔風チャーハン

フカヒレスープ
杏仁豆腐

コース料理

調理長のおすすめ

黄金コース ¥7,700

中華冷菜の洋風盛り

特上フカヒレの姿煮込み

平貝と紋甲烏賊のXO醬炒め

アフリカ産伊勢海老のチリソース煮

ズワイ蟹特棒と生アスパラの煮

牛ヒレ肉と網焼き茸のおろしソース掛け

朔風チャーハン

松茸の澄ましスープ

季節のフルーツ