

LUNCH & DINNER

11:30-15:00(ラストオーダー 14:00)

17:00~21:00(ラストオーダー20:00)



朱雀コース

ふかひれコース

¥6,500

ふかひれ入り前菜盛り合せ
しらす入りふかひれスープ
点心二種(ふかひれ餃子 など)
サーモンのサラダ仕立て
イクラとふかひれ添え
牛バラ肉の柱侯醤煮込み
ふかひれと共に
蟹肉と桜海老入りふかひれ
あんかけ炒飯
デザート

玄武コース

¥8,000

前菜盛り合せ
桜海老と蟹肉入りふかひれスープ
サーモンのサラダ仕立て イクラ添え
ソフトシェルシュリンプと
ニシンのスパイス炒め
国産牛肉の沙茶醤炒め
海の幸入り中国風茶碗蒸し 上湯ソース
しらす・ひじき・白キクラゲ入り炒飯
または
焼きビーフン
デザート

朱雀コース

¥11,000

天使の海老の蒸し物 醤油風味のソースで
冷菜盛り合わせ
ふかひれ・クレソン入り蒸しスープ
北京ダック / ミニ春巻き
帆立貝と甘鯛のバジルソース炒め
国産牛フィレ肉のスマールステーキ
黒胡椒ソースドライ苺添え
しらす・ひじき・白キクラゲ入り炒飯
または
焼きビーフン
デザート

白虎コース

¥15,000

冷菜盛り合わせ
ふかひれの姿の醤油煮込み
北京ダック / 海の幸のオブラート包み揚げ
鮑・赤貝のバジルソース炒め
甘鯛・帆立貝・ヤリイカと春雨の
ガーリックソース蒸し
国産牛ロース肉の
スマールステーキ龍鳳スタイル
粒マスタード入りBBQソース
しらす・ひじき・白キクラゲ入り炒飯
または
焼きビーフン
デザート

青龍コース

¥18,000

※要予約

◎料理長おまかせコース
冷菜盛り合わせ
ふかひれ料理
北京ダック
海の幸の料理①
海の幸の料理②
国産牛肉の料理
鮑の料理
麵飯
デザートプレート

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な記載がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。