

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

ふかひれ入り冷菜盛り合わせ
中国セロリ、トマト、やり烏賊入り
ふかひれスープ
◎追加¥5500で「ふかひれの姿煮込み」に変更可
点心二種
(ふかひれ餃子、海老入り蒸し餃子など)
鰹のタタキ サラダ仕立て
ふかひれをのせて
アイナメと帆立貝の蒸し物 ふかひれ入り
茶碗蒸し仕立て
雲丹入りふかひれあんかけ炒飯
デザート

玄武コース★

¥8,000

冷菜盛り合わせ
干し貝柱、中国セロリ入りふかひれスープ
北京ダック
海の幸のお料理二種
(鮪のホホ肉の唐揚げ、やり烏賊の湯引き)
国産牛肉の粒マスタード入り
BBQソース炒め
山菜、ちりめん山椒、白キクラゲ入り炒飯
または
上海風焼きそば
デザート

朱雀コース★

¥11,000

冷菜盛り合わせ
ふかひれ、朝鮮人参入り蒸しスープ
北京ダック / 中国揚げパンと海老すり身のはさみ揚げマヨネーズソース
鰹のタタキ 龍鳳スタイル
飯蛸と鱧の強火炒め
国産牛フィレ肉のスマールステーキ
バルサミコソース
山菜、ちりめん山椒、白キクラゲ入り炒飯
または
上海風焼きそば
デザート

白虎コース★

¥15,000

冷菜盛り合わせ
ふかひれの姿煮込み 雲丹ソース
北京ダック / 鱧のスパイス炒め
ロブスターとつぶ貝の強火炒め
国産牛ロース肉のスマールステーキ
フォワグラをのせて
山椒入り九条ネギソース
鮑とナマコの蝦子ソース煮込み
山菜、ちりめん山椒、白キクラゲ入り炒飯
または
上海風焼きそば
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
海の幸料理①
海の幸料理②
国産牛肉の料理
鮑の料理
麵飯
デザートプレート

GW期間中(4/29 - 5/7)

★マークのコースをご注文の方
北京ダックをお好きなだけ
お召し上がりいただけます。



※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。