

2017年 2月 ディナーコース

緑寶石 エメラルド

3種前菜盛り合わせ

北京ダック

本日のお薦め点心3品

海鮮と卵白入りフカヒレのとろみスープ

3種より好みの1品料理選択

- ・大海老のチリソース炒め
- ・広東式マーボー豆腐
- ・帆立と春雨のニンニク蒸し

北京ダック挽き肉のレタス包み

上湯スープ麺 又は
 干し鮑の煮汁入り干しタコと鶏肉の炒飯

本日の選択デザート

お1人様 9,900円(税別)

紅寶石 ルビー

4種前菜盛り合わせ

ミル貝の上湯スープ湯引き 又は
 才巻海老の湯引き

燕の巣と山芋のすり流しスープ 又は
 蟹肉入り燕の巣のスープ

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

和牛と季節野菜のXO炒め

本日のお薦め点心2品

フカヒレ姿ハーフサイズ入りスープ麺

本日の選択デザート

お1人様 16,000円(税別)

藍寶石 サファイア

5種前菜盛り合わせ

フカヒレ姿の上湯煮込み 又は
 上湯スープ仕立て

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

伊勢海老料理 又は
 32頭干し鮑の牡蠣ソース煮込み

本日のお薦め点心2品

ニンニク炒飯和牛ロース添え 又は
 和牛ロースのせ焼きそば黒胡椒風味

本日の選択デザート

お1人様 23,000円(税別)

鑽石 ダイヤモンド

7種前菜盛り合わせ

至高フカヒレの上湯煮込み
 又は 上湯スープ仕立て

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

燕の巣のキヌガサダケ巻

蟹肉の甲羅詰めオープン焼き

29頭干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

選択 御飯 又は 麺

燕の巣のココナッツミルク煮
 又は アーモンドスープ煮

お1人様 48,000円(税別)

※ 上記の価格は税抜価格になっております。別途8%の消費税を頂戴いたします。

※ 上記のコースメニュー以外にも、ご予算に応じて特別コースもお作りさせて頂きますのでお気軽にお申し付け下さい。

※ 個室ご利用の際は基本4名様以上 藍寶石(サファイヤ)コースからのご案内をさせて頂いております。
 又、4名様以下での一室ご利用料(飲料別)金額90,000円(税抜)に満たない場合は
 別途個室料金として差額料金を頂戴いたします。