

# CHINESE DINNER COURSE

藍宝石

¥13,500

※お二人様より承ります

## 本日の前菜

※スタッフへお尋ねください

+ ¥700で蒸し点心二種盛り合せを追加できます

※スタッフへお尋ねください

鮑の塩炒め 紅花の香り

フカヒレの姿煮 上海蟹味噌あんかけ

【アレルギー / かに・小麦】

佐土原茄子の唐揚げ 函館真昆布風味

宮崎牛と野菜の煮込み

【アレルギー / 小麦】

四川式激辛麻婆豆腐

～白ご飯、ザーサイと共に～

【アレルギー / 小麦】

デザート盛り合わせ

※スタッフへお尋ねください

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

# CHINESE DINNER COURSE

翡翠

¥10,000

※お二人様より承ります

## 本日の前菜

※スタッフへお尋ねください

+ ¥700で蒸し点心二種盛り合せを追加できます

※スタッフへお尋ねください

## 鮑の翡翠ソース

【アレルギー / 乳】

## 浮き袋入り上湯蒸しスープ

## ホタテと海老のチリソース

【アレルギー / えび・小麦】

## 宮崎牛と野菜の煮込み

【アレルギー / 小麦】

## 冷やし担々麺

【アレルギー / 小麦】

+ ¥500でズワイ蟹とレタスのミニ炒飯を追加できます

【アレルギー / かに・小麦・卵】

## デザート盛り合わせ

※スタッフへお尋ねください

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

# CHINESE DINNER COURSE

水晶

¥ 8,500

※お二人様より承ります

## 本日の前菜

※スタッフへお尋ねください

+ ¥ 700で蒸し点心二種盛り合せを追加できます

※スタッフへお尋ねください

## 海老のマンゴーマヨネーズソース

【アレルギー / えび・カシューナッツ・小麦・卵・乳】

## 真鯛と発酵唐辛子の蒸し物

【アレルギー / 小麦】

## 宮崎ハーブ牛の黒酢ソース

【アレルギー / 小麦】

+ ¥ 1,000で「宮崎ハーブ牛」を「宮崎牛ロース」へ変更できます

## 冷やし担々麺

【アレルギー / 小麦】

+ ¥ 500でズワイ蟹とレタスのミニ炒飯を追加できます

【アレルギー / かに・小麦・卵】

## マンゴープリン

【アレルギー / 乳】

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。