

CHINESE DINNER COURSE

藍寶石

¥13,500

※お二人様より承ります

本日の前菜

+ ¥700で蒸し点心二種盛り合せを追加できます

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



佐土原ナスの唐揚げ 函館真昆布風味

宮崎牛と野菜の煮込み



四川式激辛麻婆豆腐
～ 白ご飯 ザーサイとともに ～



デザート盛り合わせ

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

アレルギー表記一覧



CHINESE DINNER COURSE

翡翠

¥10,000

※お二人様より承ります

本日の前菜

+ ¥700で蒸し点心二種盛り合せを追加できます

鮑の翡翠ソース



浮き袋入り上湯蒸しスープ

ホタテと海老のチリソース



宮崎牛と野菜の煮込み



冷やし担々麺



+ ¥500でズワイ蟹とレタスのミニ炒飯を追加できます



デザート盛り合わせ

※当店で国内産のお米を使用しております。

※料金は税・サービスを含みます。

※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ください。

アレルギー表記一覧



えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ カシューナッツ

CHINESE DINNER COURSE

水 晶

¥ 8,500

※お二人様より承ります

本日の前菜

+ ¥ 700で蒸し点心二種盛り合せを追加できます

海老のマンゴーマヨネーズソース



真鯛と発酵唐辛子の蒸し物



宮崎ハーブ牛の黒酢ソース



+ ¥ 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



+ ¥ 500でズワイ蟹とレタスのミニ炒飯を追加できます



マンゴープリン



※当店では国内産のお米を使用しております。

※料金は税・サービスを含みます。

※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ください。

アレルギー表記一覧



えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ カシューナッツ