

ディナーコース ※ 仕入れの状況等により、お料理内容を変更する場合がございます。

お料理のみ (税込)	3,850円	4,400円	5,500円	6,600円	8,800円	11,000円
Free Drink付き (税込)	5,500円	6,050円	7,150円	8,250円	10,450円	12,650円
1	四喜小碟 前菜 四種	四喜小碟 前菜 四種	五彩小碟 前菜 五種	五彩小碟 前菜 五種	迎賓小點 お楽しみ一品	迎賓小點 お楽しみ一品
2	時菜鶏丸子湯 旬の野菜と鶏団子スープ	時菜鶏丸子湯 旬の野菜と鶏団子スープ	蟹黄魚翅湯 上海蟹味噌とフカヒレのスープ	松菌魚翅湯 松茸入りふかひれとナマコのスープ	四喜小碟 前菜 四種	四喜小碟 前菜 四種
3	干焼蝦仁 小エビのチリソース	干焼蝦仁 小エビのチリソース	干焼蝦球 中蝦のチリソース	清炒双鮮 海鮮二種のあっさり塩炒め	四宝清湯 フカヒレ、ナマコ、鮑、松茸のスープ	四宝清湯 フカヒレ、ナマコ、鮑、松茸のスープ
4	炸二様 揚げ物 二種	炸二様 揚げ物 二種	炸二様 揚げ物 二種	炸二様 揚げ物 二種	清炒龍蝦 or 干焼龍蝦 ロブスターの塩炒め or チリソース	清炒龍蝦 or 干焼龍蝦 ロブスターの塩炒め or チリソース
5	酢排骨 スーパイク	酢排骨 スーパイク	水晶蝦餃 透明蝦餃子	小籠包 ショーロンポー	小籠包 ショーロンポー	北京烤鴨 北京ダック
6	点心 自家製点心	点心 自家製点心	香醋酢排骨 県産豚の黒酢スーパイク	香醋酢排骨 県産豚の黒酢スーパイク	清蒸鮮魚 鮮魚の蒸し物	清蒸鮮魚 鮮魚の蒸し物
7	香菇麻婆豆腐 きのこ入り麻婆豆腐	芸豆牛肉絲 インゲン豆と牛肉のカキ油炒め	清蒸鮮魚 鮮魚の蒸し物	清蒸鮮魚 鮮魚の蒸し物	紅焼牛舌 牛タンの醤油煮こみ 万頭添え	時彩牛排 グラスフェッド牛ヒレのステーキ仕立て
8	今天的炒飯 本日の炒飯	今天的炒飯 本日の炒飯	今天的炒飯 本日の炒飯	今天的炒飯 本日の炒飯	今天的炒飯 本日の炒飯	今天的炒飯 本日の炒飯
9	甜品 本日のデザート	甜品 本日のデザート	甜品 本日のデザート	甜品 本日のデザート	甜品 本日のデザート	甜品 本日のデザート

※ スープを太平燕に変更可能、もしくはプラス500円で太平燕を追加する事が出来ます。

※ 8,800円 11,000円の牛肉をスーパイクに変更することが出来ます。

※ 食材アレルギー対応については、事前にご相談下さいませ。