

シェフ特選コース料理

(2名様より承ります)

慶(よろこび)

お一人様

8,800 円(税込)

《菜 単》

錦綉冷小蝶
朱茂琳特製前菜盛り合わせ
Cold dish assortment.

紅焼排鮑翅
ふかひれの姿煮込み、上海風
Braised Whole Shark's Fin

干焼天堂蝦
天使のえびのチリソース、おこげ添え
Braised paradise prawn with chili sauce

X・O牛里脊
牛フィレ肉と季節野菜のXO醬炒め
Sautéed Tenderloin with XO sauce

三式鹹点心
小籠包入り点心三種盛り合わせ
Assorted dim sum with xiaolongbao

豆鼓醬鮮魚
旬の魚の蒸し物、豆鼓ソース
Steamed fish with Black bean's sauce

海宝味炒飯
エビ、いか、ホタテの海鮮チャーハン
Fried rice with Seafood

美甜心三星
デザート三品盛り合わせ
Assorted Chinese Desserts

聖(ひじり)

お一人様

4,400 円(税込)

《菜 単》

四拼盆
前菜四種盛り合わせ
Assorted Cold Appetizers

海苔上湯
浜名湖産海苔のスープ
Raw seaweed soup

豆鼓鶏條
チキンと野菜の浜納豆炒め
Sautéed chicken with black bean's sauce

乾焼蝦仁
海老のチリソース
Braised shrimp with chili sauce

飲茶三品
点心三種盛り合わせ
Assorted dim sum

五柳魚塊
白身魚の唐揚げ、甘酢ソース
Sweet and sour fried fish

鰻魚炒飯
鰻乗せチャーハン
Fried rice with grilled eel

杏仁豆腐
杏仁豆腐
Cold almond jelly

※ 食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
If you have any food allergies or special preferences please inform your waiter.