

# コース料理

お一人様 <b>2,100円</b> コース (税込)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 5品	お料理 6品	お料理 7品
1. 三拼盤	前菜三種類の盛り合せ		○	○
2. 粟米羹	コーンスープ	○	○	○
3. 密豆炒魷魚	スナックエンドウとイカの炒めもの	○	○	○
4. 春巻拼炸鷄	春巻と唐揚げ	○	○	○
5. 麻婆豆腐	麻婆豆腐	○	○	○
6. 羅漢齋或燒賣	野菜煮込み又は焼売			○
7. 古老肉	スプタ	○	○	○
8. 白飯、新香	白飯、お新香	○	○	○
9. 杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

お一人様 <b>3,150円</b> コース (税込)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
1. 什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
2. 粟米羹	コーンスープ	○	○	○
3. 干燒蝦仁	芝エビのチリソース	○	○	○
4. 春巻	春巻	○	○	○
5. 密豆炒魷魚	スナックエンドウとイカの炒めもの			○
6. 燒賣拼蝦餃	焼売とエビ餃子	○	○	○
7. 雙花鷄球	野菜と鶏肉の煮込み		○	○
8. 古老肉	スプタ	○	○	○
9. 炒飯、新香	炒飯、お新香	○	○	○
10. 杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

お一人様 <b>4,200円</b> コース (税込)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
1. 什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
2. 三絲魚翅	竹の子、椎茸、鶏入りふかひれスープ	○	○	○
3. 干燒蝦球	大エビのチリソース	○	○	○
4. 炸卷或北京鴨	エビ、蟹肉入り巻揚げ又は北京ダック	○	○	○
5. 時菜炒三鮮	海鮮三種の炒めもの	○	○	○
6. 豆豉鷄球	鶏肉の黒豆ソース煮込み		○	○
7. 蟹肉扒青菜	季節野菜の蟹肉あんかけ			○
8. 古老肉	スプタ	○	○	○
9. 炒飯、新香	炒飯、お新香	○	○	○
10. 杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

お一人様 <b>5,250円</b> コース (税込)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
1. 什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
2. 蟹肉魚翅	蟹肉入りふかひれスープ	○	○	○
3. 干燒蝦球	大エビのチリソース	○	○	○
4. 百花蟹拑或北京鴨	蟹爪の揚げ物又は北京ダック	○	○	○
5. XO醬炒雙鮮	ホタテ貝、イカとアスパラの特製X.O.醬炒め	○	○	○
6. 蜜豆舞茸炒牛肉	牛肉と舞茸の炒め		○	○
7. 點心雙拼	エビ餃子と五目餃子			○
8. 糖醋排骨	骨付きスプタ	○	○	○
9. 炒飯、新香	炒飯、お新香 (※6名様以上で蓮葉炒飯となります)	○	○	○
10. 杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

# コース料理

お一人様 <b>8,400円</b> コース (税込)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
1. 什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
2. 蟹黄魚翅	蟹卵入りふかひれスープ	○	○	○
3. 芝士牛油焗龍蝦	伊勢海老のチーズ風味煮 ※	○	○	○
4. 百花蟹钳或北京鴨	蟹爪の揚げ物又は北京ダック	○	○	○
5. 紅焼鮑片	アワビのオイスターソース煮込み	○	○	○
6. XO醬炒帶子	ホタテ貝の特製X.O.醬炒め	○	○	○
7. 豉汁煎鱈魚	マナカツオの揚げ物黒豆ソース煮込み			○
8. 蟹肉扒露笋	アスパラの蟹肉あんかけ		○	○
9. 海鮮炒飯或糯米粽	海鮮入り炒飯又はチマキ	○	○	○
10. 杏仁豆腐、甜點心	杏仁豆腐、甘い点心	○	○	○

※ 伊勢エビ料理はお好みの方法で調理します。

お一人様 <b>10,500円</b> コース (税込)		2~5名様	6~10名様
		お料理 7品	お料理 8品
1. 什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○
2. 紅焼鮑翅	ふかひれ姿煮	○	○
3. 姜葱龍蝦	伊勢海老のネギと生姜炒め ※	○	○
4. 北京片皮鴨	北京ダック	○	○
5. 蚝油鮑片	アワビのオイスターソース煮	○	○
6. 豉汁蒸原隻帶子	殻付きホタテ貝の黒豆ソース蒸し		○
7. 黑椒夏果牛柳粒	牛ヒレとナッツの黒胡椒炒め	○	○
8. 碧綠珊瑚	アスパラの蟹卵かけ	○	○
9. 海鮮炒飯或糯米粽	海鮮入り炒飯又はチマキ	○	○
10. 甜品、甜點心	特製デザート、甘い点心	○	○

※ 伊勢エビ料理はお好みの方法で調理します。

お一人様 <b>12,600円</b> コース (税込)		2~5名様	6~10名様
		お料理 7品	お料理 8品
1. 什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○
2. 蟹黄扒鮑翅	ふかひれ姿煮 蟹卵かけ	○	○
3. 蚝皇鮑脯	アワビステーキのオイスターソース煮	○	○
4. 豉汁焗龍蝦	伊勢海老の黒豆ソース煮 ※	○	○
5. 北京片皮鴨	北京ダック	○	○
6. XO醬炒牛柳粒	牛ヒレの特製X.O.醬炒め	○	○
7. 蟹肉炒鮮奶	蟹肉とミルクの炒め	○	○
8. 紅燒水魚煲	活スッポンの土鍋煮込み (予)		○
9. 福建炒飯	海鮮あんかけ炒飯	○	○
10. 甜品、甜點心	特製デザート、甘い点心	○	○

※ 1. 伊勢エビ料理はお好みの方法で調理します。2. (予) 2日前予約要

お一人様 <b>15,750円</b> コース (税込)		2~5名様	6~10名様
		お料理 7品	お料理 8品
1. 什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○
2. 蟹肉扒鮑翅	ふかひれ姿煮 蟹肉かけ	○	○
3. 原隻蚝皇鮑	まるごとアワビの特製ソース煮込み	○	○
4. 北京片皮鴨	北京ダック	○	○
5. 珊瑚燕窩炒鮮奶	蟹卵、燕の巣とミルクの炒め	○	○
6. 豉汁焗龍蝦	伊勢海老の黒豆ソース煮 ※	○	○
7. 紅燒水魚煲	活スッポンの土鍋煮込み (予)		○
8. 清蒸活鯛魚	活鯛の廣東風蒸し (予)		○
9. 瑶柱扒露笋	アスパラの干し貝柱あんかけ	○	
10. XO醬福建炒飯	X.O.醬風味海鮮あんかけ炒飯	○	○
11. 甜品、甜點心	特製デザート、甘い点心	○	○

※ 1. 伊勢エビ料理はお好みの方法で調理します。2. (予) 2日前予約要