

CHINESE DINNER COURSE

¥13,500

※お二人様より承ります

広東式 カルパッチョ 柑橘と発酵唐辛子風味

白子とズワイガニの茶碗蒸し 黄湯ソース

海老のマヨネーズソース和え 日南レモン風味

白身魚と佐土原ナスの香味揚げ 柚子風味の油淋ソース

宮崎ハーブ牛の黒胡椒炒め

本日の麺飯

本日のデザート

※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。

CHINESE DINNER COURSE

¥16,500

※お二人様より承ります

広東式 カルパッチョ 柑橘と発酵唐辛子風味

本日の点心

白身魚と白子の茶碗蒸し仕立て 海胆添え

海老と帆立のチリソース煮込み

鮑と上海蟹味噌の煮込み

宮崎牛とキノコの煎り焼き ガーリックソース

本日の麺飯

本日のデザート

※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。