

期間
限定

特別コースのご案内

8月13日～8月15日までの限定コース
(上記期間中、通常コースはございません)

※8月13日～8月15日の夜はコース料理のみの営業となります。追加オーダーの場合を除き、単品メニューのみのご注文は
お受けできませんのでご了承ください。

お一人様 **3,150** 円 (税込)



蒸し鶏の特製胡麻タレ
豚肉細切りとピーマン炒め
芝海老のチリソース煮
春巻き
マーボ茄子
五目チャーハン
ほうれん草と玉子のスープ
杏仁豆腐



お一人様 **4,200** 円 (税込)



三種冷菜盛込み
やわらか烏賊の唐辛子炒め
季節野菜の炒めもの
芝海老のチリソース煮
春巻、海老すり身鹿の子揚げ
ズワイ蟹と豆腐の塩煮込み
しらす梅チャーハン
白菜とハムのあっさりスープ
杏仁豆腐

お一人様 **5,250** 円 (税込)



四種冷菜盛込み
芝海老と甲イカのミルク炒め
牛肉、セロリ、ニンジンの四川炒め
大海老のパン粉揚げ、椒塩風味
タラバ蟹とフカヒレの煮込み
豚の角煮、青菜添え
竹の子と鮑の薄切りあっさり煮
五目あんかけ焼そば
豆腐とマッシュルームのスープ
正宗杏仁

お一人様 **6,300** 円 (税込)



五種盛込み冷菜
大海老の朝天唐辛子炒め
夏野菜の旨煮
四川ダックのレタス添え
極上フカヒレの辛味煮
鮑の冷菜、ゆず胡椒マヨネーズ
野菜巻きロース肉の香酢豚
ご飯代り
※下記3種よりお選びいただけます
・五目チャーハン
・五目焼そば
・白飯とマーボー豆腐
岩海苔のあっさりスープ
正宗杏仁