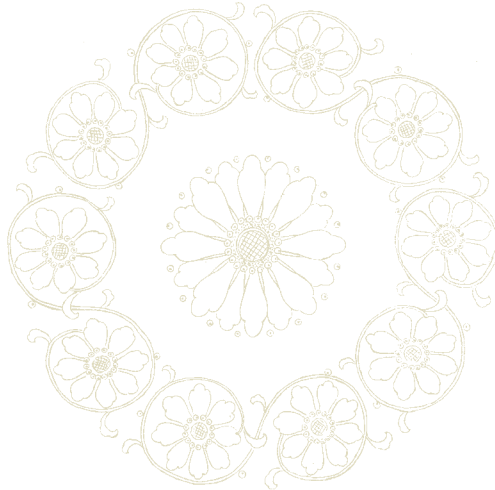


恵 蘭

10,000円 (税込 11,000円)

2名様より承ります。

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 ふかのひれと鮑とコラーゲンのスープ
本店特製釜焼き北京ダック
海の幸と季節野菜の翡翠炒め
鹿児島産黒毛和牛の香り焼き、
ドウチーソース
- お 食 事 桜海老と葱の炒飯
- 甜 点 心 やわらか杏仁豆腐と季節のアイス、
フルーツ添え
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶



95周年記念コース

君子蘭

12,000円(税込13,200円)

2名様より承ります。

- 前 菜 調理長おすすめ前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれと蛤のオイスターソース香り煮
ロブスターと帆立貝の広東風強火炒め
本日の鮮魚と春筍のさくさく揚げ、スパイスソルト
鹿児島産黒毛和牛の湯引き、山椒ソース、
青野菜とともに
- お 食 事 桜海老と葱の炒飯
- 甜 点 心 デザートとフルーツの盛り合わせ
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶



四季蘭

15,000円 (税込 16,500円)

2名様より承ります。

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれとたらば蟹の卵白炒め、
翡翠ソース仕立て
- 本日の鮮魚の広東風強火炒め
- 鹿児島産黒毛和牛の香り焼き、
ドウチーソース、雲丹を添えて
- 鮑となまこの酸味辛味煮込み
- お 食 事 海の幸のあんかけ焼きそば
- 甜 点 心 デザートとフルーツの盛り合わせ
- 中 国 茶 黒熟烏龍茶

