

北京ダック、海の幸、和牛のコース

かちどきばし

勝 関 橋

1名様 8,800円



- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- スー プ ふかのひれと海の幸のスープ
- お料理 北京ダック、ハーブサラダ添え
天使の海老と帆立貝の
XO醬チリソース
和牛すね肉と鮑のお料理盛り合わせ
- お 食 事 本日のお食事
- デザート デザート盛り合わせ

カジュアルコース

かじばし

鍛治橋

1名様 4,400円

前菜	季節の前菜盛り合わせ
スープ	干し貝柱と野菜の豆乳スープ
点心	本日の点心
お料理	海老と野菜の柚子香り炒め 鹿児島産黒豚ロースの辛味炒め
お食事	本日のお食事
デザート	やわらか杏仁、フルーツジュレ

北京ダックのコース

ごふくばし

呉服橋

1名様 6,600円

前菜	季節の前菜盛り合わせ
スープ	ふかのひれときのこのスープ
お料理	北京ダック、ハーブサラダ添え 海の幸の広東風炒め 和牛すね肉のやわらか煮込み、 大根餅添え
お食事	本日のお食事
デザート	小豆とタピオカのココナッツミルク、 アイス添え

ふかのひれの煮込みと
鮑のコース

えどばし

江戸橋

1名様 11,000円

前菜	季節の前菜盛り合わせ
お料理	ふかのひれの上海蟹煮込み 鮑の紙包み蒸し 白身魚と野菜の湯引き 牛フィレ肉と北京ダック盛り合わせ
お食事	本日のお食事
デザート	デザートの盛り合わせ