

季節のコース



※写真はイメージです

SOU 孝 日本橋 調理長おすすめコース

けい らん
恵 蘭

1名様 11,000円

- | | |
|--------|-----------------------------|
| 精美前菜 | 前菜の盛り合わせ |
| 原盅蟹粉魚翅 | たっぷりふかのひれと上海蟹の壺煮込み |
| 蝦醬炒海鮮 | 北海道産生帆立貝と天使の海老の
海老味噌香り炒め |
| 香煎和牛 | 鹿児島産黒毛和牛のステーキ、モリーユのソースで |
| VXO蒸双鮮 | 鮑と白身魚のベジXO醬蒸し |
| 応時麵飯 | 本日のお食事 |
| 甜点拼鮮果 | デザートとの盛り合わせ |

ふう らん
風 蘭

1名様 8,800円

- 精美前菜 前菜の盛り合わせ
時蔬特式満塚香 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ
腐乳炒海鮮 鮑と大海老と季節野菜の発酵豆腐炒め
柚香樟茶猪肉 三元豚のスモーク、
柚子ハニーマスタードソース
蒜香焼鮮魚 白身魚のにんにく醤油煮込み
応時麺飯 本日のお食事
甜点拼鮮果 デザートの盛り合わせ

ヴィーガンコース

そう らん
草 蘭

1名様 6,600円

- 到来一品 マッシュルームと花椒のフムス、バケット添え
西洋菜鮮果沙律 クレソンとフルーツのサラダ、
腐乳と胡麻のドレッシング
時蔬特式満塚香 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ
蔬菜炒猫耳麵 季節野菜とチャイナパスタの炒め物
小籠蒸茄子 茄子の蒸籠蒸し、香味醤油風味
醬炒素肉果仁配薄餅 大豆ミートと木の実の味噌炒め
応時麺飯 野菜ときのこのライスヌードル
紅棗冰糖銀耳乾果 棗白玉入り白きくらげと
ドライフルーツのシロップ

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。