

タオツァイ
調理長のおすすめ 套餐

瑪瑙

10,000円 (税込 11,000円)

2名様より承ります



写真はイメージです。

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれと蟹の煮込み、珊瑚仕立て
海の幸と黄にらの炒め物
釜焼き北京ダック
伊勢海老の上海風チリソース煮
- お 食 事 自家製桜海老XO醬入り炒飯
- 甜 点 心 デザートとフルーツの盛り合わせ

明珠

8,000円 (税込8,800円)

(2名様より承ります)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 ふかのひれと蟹のスープ
- 大海老とあおりいかと季節野菜の炒め物、
桜海老XO醬風味
- 牛肉の角切りブラックビーンズ辛味炒め
- 真鯛と蛤と春野菜のクリーム煮
- お 食 事 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

翡翠

12,000円 (税込13,200円)

(2名様より承ります)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれと蟹の煮込み、珊瑚仕立て
- 鮑と海の幸と春野菜の紅麴炒め
- 釜焼き北京ダックと
- 牛フィレ肉のカットステーキ盛り合わせ
- オマール海老の広東風蒸し物
- お 食 事 お好みのお食事
- 甜 点 心 デザートとフルーツの盛り合わせ



- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 ふかのひれ、鮑、なまこ、天白椎茸の
極上壺蒸しスープ
- 伊勢海老と海の幸と季節野菜の炒め物、
桜海老XO醬添え
- 鹿児島産黒毛和牛とフォアグラのカットステーキ、
サラダとマントウ添え
- 真鯛と蛤の蒸し物、フィッシュソース
- お 食 事 お好みのお食事
- 甜 点 心 デザートとフルーツの盛り合わせ