

# 季節のコース



※写真はイメージです

S O U 亭 日本橋 おすすめコース

KEIRAN

## 恵 蘭

12,100

調理長の季節のスペシャルティをお楽しみいただくおすすめコースです。

- |                     |   |
|---------------------|---|
| 草 式 拼 盤             | シェフのセレクトオードブル<br><i>Assorted appetizers</i>                                       |
| 翡 翠 小 排 翅           | 吉切鮫の胸びれの姿煮込み、翡翠ソース<br><i>Braised shark's fin</i>                                  |
| 北 京 烤 鴨 拼 黑 椒 炒 牛 柳 | 牛フィレ肉の黒胡椒炒めと北京ダック<br><i>Sautéed beef fillet with black pepper and Peking duck</i> |
| 糖 醋 加 吉 魚           | 真鯛の揚げ物、黒酢ソース<br><i>Deep-fried red sea bream (black vinegar sauce)</i>             |
| 櫻 蝦 湯 麵             | 桜海老のスープ麺<br><i>Sakura shrimp soup noodles</i>                                     |
| 時 令 鮮 果 凍 糕         | 季節のフルーツパフェ<br><i>Seasonal Fruit Parfait</i>                                       |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

KUNSHIRAN

# 君子蘭

14,300

ふかのひれ、鮑、黒毛和牛と厳選素材を自在に調理した美食コースです。

- |             |  |
|-------------|--|
| 草式拼盤        | シェフのセレクトオードブル<br><i>Assorted appetizers</i>                              |
| 黄焼排翅        | 吉切鮫の尾びれの煮込み、サフランの香り<br><i>Braised shark's fin (saffron flavor)</i>       |
| 素菜 XO 醬爆和牛柳 | 黒毛和牛のスペシャリテ、ベジXO醬ソース<br><i>Recommended dishes using Wagyu (XO sauce)</i> |
| 粒           | なまこの北京式葱風味煮込み<br><i>Braised sea cucumber with Scallion</i>               |
| 京式葱焼海参      | 桜海老と蛤のスープ麺<br><i>Sakura shrimp and clam soup noodles</i>                 |
| 櫻蝦文蛤湯麵      | 季節のデザート盛り合わせ<br><i>Assorted desserts</i>                                 |



表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

FURAN

# 風蘭

9,900

旬の山の幸、海の幸をバランスよくご堪能いただけるコースです。

草式拼盤	シェフのセレクトオードブル <i>Assorted appetizers</i>
翡翠魚翅羹	ふかのひれのスープ、翡翠仕立て <i>Shark's fin soup</i>
烤鸭拼煎牛柳白菜	牛フィレ肉のカットステーキと北京ダック <i>Sautéed beef fillet and Peking duck</i>
春彩粵式炒海鮮	海の幸の広東風強火炒め <i>Sautéed seafood</i>
櫻蝦湯麵	桜海老のスープ麵 <i>Sakura shrimp soup noodles</i>
季節甜点心	本日のデザート <i>Desert</i>

## 季節のベジコース

Veggi Course SOURAN



8,800

草オリジナルのベジ料理をコース仕立てでお楽しみいただけます。

時蔬素菜拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
時蔬特式満壺香	草日本橋オリジナル トリュフと山の幸の壺蒸しスープ <i>Steamed vegetables soup in pot</i>
橄欖油炒青菜	青菜のオリーブオイル炒め <i>Sautéed vegetable (Extra virgin olive oil)</i>
紅沙炸蔬菜	野菜の衣揚げ、スパイシーソルト <i>Deep fried vegetables spicy salt</i>
素菜松露粥	トリュフと春キャベツのお粥 <i>Truffle and spring cabbage porridge</i>
冰糖銀耳水果	白きくらげとフルーツのシロップ <i>White fungus and fruit syrup</i>



ベジブロス(野菜スープ)を用い、肉類を一切使用していない料理です。ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.