

<午餐一道菜>  
(ランチコース)

季節に合わせた月替わりのメニューとなります。

# 蓮

3,800

丑月

活蝦夷あわび 又は

二種大海老料理

五拼盆

前菜五種

但馬参鶏湯

但馬鶏手羽の参鶏湯風

避風塘鱈魚

活×真鱈のフリット九龍避風塘風味

粉絲双蝦球

有頭天使海老と大海老の春雨煮込み

或

又は

鮑皇鮮鮑魚

活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

鎮江黒排骨

豚角煮の鎮江黒酢仕立て

什錦蘿蔔糕

干し海老入り大根もち

是月甜点

今月のデザート

饭后

中国茶 又は コーヒー

# 桃

3,200

丑月

五拼盆

前菜五種

但馬参鶏湯

但馬鶏手羽の参鶏湯風

避風塘鱈魚

活×真鱈のフリット九龍避風塘風味

XO炒扇貝

北海道産帆立のXO醬炒め

鎮江黒排骨

豚角煮の鎮江黒酢仕立て

什錦蘿蔔糕

干し海老入り大根もち

是月甜点

今月のデザート

饭后

中国茶 又は コーヒー

\*天候などの諸事情により食材を変更させて頂く場合がございます。

<外税価格表示となります。>



## <主厨午餐一道菜>

(おまかせランチコース)

\*天候などの諸事情により食材を変更させて頂く場合がございます。

# 福寿

5,200

五種

湯羹

海鮮料理

ふかひれ料理

海鮮料理

お口直し

肉料理

麺飯

デザート

中国茶 又は コーヒー

\*同一月に再度ご来店の場合はメニュー内容を一部変更させて頂きます



< 価格は外税表示となっています >