



3月8日（月）～ 3月31日（水）

緑

お口初めの一皿
Amuse Bouche

グリルチキン、木耳、筍、卵のクレープ包み
“Moo Shu Chicken”
Grilled chicken, wood ear mushrooms, bamboo shoots
and scrambled eggs wrapped in a crêpe

コーニッシュジャック 鱈と鮑焼売入り伊勢海老スープ
Spiny lobster soup with abalone dumpling and Cornish jack fin

ホタテ貝と魚麩、赤米豆腐の蒸し物
にんにくとトーチ（黒豆味噌）で
Steamed scallop and fish noodles with garlic and black beans sauce

豚肉ロースの中国風ステーキ
Pan-fried herbed pork marinated in Chinese spices

中華風海鮮カレードリア
チャイナブルースタイル
Seafood curry doria
China Blue style

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

本日の料理長おすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥17,800 Per Person

- ※表示料金は1名様分の料金で、別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。
- ※個室料は、プラン特典で無料でご利用いただけます。
- ※乾杯用グラスシャンパーニュが含まれます。
- ※ご予約状況により、ご希望の個室にご案内できない場合がございます。
- ※季節により料理の内容が一部変更になる場合がございます。
- ※ご希望により司会進行のお手伝いをさせていただきます。