



3月8日（月）～ 3月31日（水）

寿

お口初めの一皿
Amuse Bouche

シェフおすすめ点心四種盛り合わせ
Dim sum four selection

鮑、絹笠茸の薬膳蒸しスープ
Steamed soup with abalone and Kinugasa mushrooms (Clear soup)

南瓜と豚肉の蒸し物
にんにくとトーチ（黒豆味噌）で
Steamed pork and pumpkin with garlic and black beans sauce

桜海老と蟹肉の和えそば
Sakura shrimp and crab meat mixed noodles

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 ¥14,800 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。