

総料理長おすすめコース料理

お一人様 2,000円コース (税込)

〈前菜〉〈魚介〉〈肉〉〈ご飯・麺〉〈スープ〉〈点心・デザート〉の中から1品ずつ計6品お選び下さい。

※2名様より承ります。

※写真は2名様盛り合わせ。

前菜



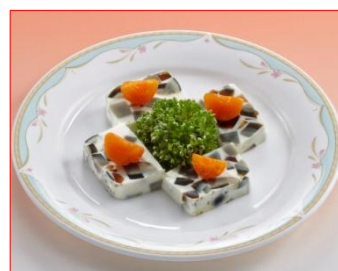
1. 豆腐、野菜漬、グリーンピースの和え物 (咸菜拌豆腐)



2. 豚肉の煮凍り 黒酢ソース添え (水晶肴肉)



3. 落花生とピリパリ唐辛子の和え物 (辣椒花生仁)



4. 味噌漬卵とピータンのゼリー寄せ (黄醬蛋、皮蛋糕)



5. 彩り野菜の胡麻辛子和え (拌辣時菜)

魚介



1. 魚団子と白菜のクリーム煮 (白菜魚丸)



2. 赤魚の蒸し物 山椒風味 (清蒸紅魚)



3. アサリと葱、ニラの辛子炒め (辣子炒蛤仔)



4. 鱈フリッターのチリソース (乾焼鱈魚)



5. イカと押し豆腐の細切り炒め (墨魚炒干絲)

肉



1. 肉団子と豆腐の煮物 (紅燒獅子頭)



2. 鶏の唐揚げ、葱と胡麻の香り (炸子鶏)



3. 骨付き肉のケチャップソース 煎り焼き (干煎排骨)

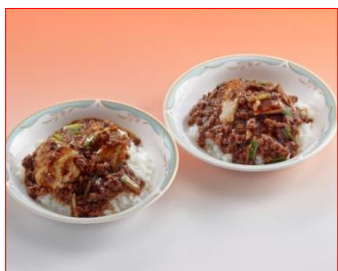


4. 厚揚げと肉、野菜の甘味噌煮 (家郷豆腐)



5. 豚肉とレンコンの柔らか煮 (蓮藕紅燒肉)

ご飯・麺



1. おぼろ豆腐のマーラー 掛けご飯 (麻辣豆花飯)



2. さつまい入りお粥 (甘藷白粥)



3. 牛肉と食べるラー油入りそば (牛肉拉麵)



4. ピリ辛つけ麺 (塗汁麵)



5. 鮭と蟹、野菜の炒めご飯 (什景炒飯)

スープ



1. お焦げご飯と野菜のスープ (素菜鍋粬湯)



2. 鶏肉と大根の蒸しスープ (夢ト鶏塊湯)



3. 海老餃子と竹の子入りスープ (蝦仁餃子湯)



4. 細切り豆腐、野菜のスーラー湯 (五柳酸辣湯)



5. 豚肉と木の子のスープ (菌子肉片湯)

點心・デザート



1. ナツメ餡、ドライフルーツの春捲 (紅棗春捲)



2. パジルシード入り仙草ゼリー (仙草龍球)



3. レンコン、もち米詰め物 キンモクセイの香り (桂花糖蓮藕)



4. はちみつ入り蒸しパン (馬拉糕)



5. いちじくのシロップ煮 (冰糖無花果)