



こちらのコースは皆様お揃いでご注文ください

モダンチャイニーズコース **Modern chinese course meal** 3800

小海老と帆立のマンゴーソース  
コンソメジュレと共に キャビア添え  
Shrimp and Scallops with Mango Sauce  
With consomme jus and caviar

旬素材の春巻き Spring rolls with seasonal ingredients

ジン風味の海老マヨネーゼ Shrimp with gin-flavored mayonnaise sauce

豚肩肉とビーツの黒酢炒め  
お米のフリット添え  
Wok-fried pork and beet with black vinegar  
Served with rice fritters

鴨ロースの北京ダック風 Duck loin in Peking duck style

チリソース餡掛けカニ玉風 Crab omelet with chili sauce

牛肉のロースト朝天唐辛子風味  
麻辣ソース菜園  
Roasted Beef with Chaotian Chili Peppers  
hot and spicy sauce

本日の麺料理又は飯料理 Today's noodle or rice dish

デザート Dessert

Modern Chinese

# 和

Japanese



こちらのコースは皆様お揃いでご注文ください

和中折衷会席 雅コース Japanese and Chinese kaiseki cuisine 6600

中華前菜五種盛合せ	前菜 <i>Zensai</i>	Selection of five Chinese appetizers
本日のお造り	造り <i>Tsukuri</i>	Today's sashimi
本日の焼魚	焼物 <i>Yakimono</i>	Today's grilled fish
黒酢豚	温物 <i>Onmono</i>	Black sweet and sour pork
道産牛フィレ肉とフォアグラのロースト 四川風ロッシーニ	皿物 <i>Saramono</i>	Roast Hokkaido beef fillet and Sichuan-style foie gras tournedos Rossini
気仙沼産フカヒレ茶碗蒸し	蒸物 <i>Mushimono</i>	Kesennuma shark fin egg custard
握り寿司三種 汁物	食事 <i>Shokuji</i>	Three varieties of sushi and Soup
アルフォンソマンゴープリンと胡麻団子	水菓子 <i>Mizugashi</i>	Alphonso mango pudding and sesame dumplings



会席料理 Japanese kaiseki cuisine



<予約制> Reservation required

神楽コース

5500

Kagura course meal

Japanese

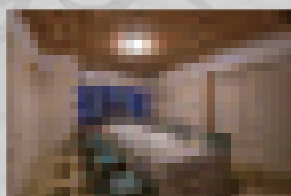


<予約制> Reservation required

嵐山コース

6600

Arashiyama course meal



慶事や弔事、ご宴会など承ります。

ご両家のお顔合わせ、お食い初め  
お祝い事など、落ち着いた雰囲気と  
心を込めたお料理のおもてなしで、  
ご対応いたします。

- 4日前までにご予約下さい。
- 6名様～20名様までご利用いただけます。
- お子様用のお食事も承ります。