

～ お昼のコース～

旬の食材を駆使した伝統的な上海料理と
ヌーベル・シノワの饗宴をご堪能いただけるシェフのお薦めのコース
～ 二名様よりお願い申し上げます ～
Chef's recommended course of traditional and new Chinese cuisine.

A course

前菜の盛り合わせ 二種
冷製 冬瓜のスープ
小柱と季節野菜の岩塩炒め
国産ハーブ豚の特製甘辛にんにくソース
本日のお食事
デザート

¥ 3,240- (消費税込み・別途サービス料 10%)

B course

前菜の盛り合わせ 三種
冷製 冬瓜と干し貝柱のスープ
海老と季節野菜のフカヒレあんかけ
国産ハーブ豚の特製甘辛にんにくソース
本日のお食事
デザート

¥ 4,860- (消費税込み・別途サービス料 10%)

C course

前菜の盛り合わせ 三種
冷製 完熟トマトのスープ
国産ハーブ豚の黒酢の酢豚
遊龍特製 手羽先のフカヒレ詰めたまり醤油煮込み
～遊龍風 揚げパンと共に～
本日のお食事
デザート

¥ 6,480- (消費税込み・別途サービス料 10%)