

～ 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
フルーツマトと卵のとろみスープ
アオリイカと季節野菜の岩塩炒め
和牛肉の甘味噌炒め クレープ巻き
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
新生姜ともずくのスープ
グリーンアスパラガスと干し貝柱の淡雪仕立て
国産ハーブ豚の黒酢の酢豚
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
新生姜ともずくのスープ
国産ハーブ豚ロースの甘辛ソース
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%)