

2025 年 6 月 1 日～2025 年 6 月 30 日

桃花コース 平 日：¥ 10,000（税サ込）
土日祝：¥ 10,500（税サ込）

中華前菜盛り合わせ

気仙沼産ふかひれスープ 茶碗蒸し仕立て

大海老チリソースと今月の点心二種

本日の白身魚 蓮の葉と柑橘の香り蒸し

国産牛フィレステーキ「香辣醬」ソース

三種海鮮と夏野菜のあんかけ焼きそば

本日のデザートプレート

2025 年 6 月 1 日～2025 年 6 月 30 日

桃源コース 平日 ¥13,500 土日祝 ¥14,000 (税サ込)

中華前菜盛り合わせ

蟹玉子入り気仙沼産ふかひれスープ

大海老チリソースと窯焼き北京ダック

鮑と髪菜のオイスターソース煮 中華おこわ添え

国産牛フィレステーキ「香辣醬」ソース

三種海鮮と夏野菜のあんかけ焼きそば

本日のデザートプレート

2025 年 6 月 1 日～2025 年 6 月 30 日

ふかひれ姿煮コース 平日 ¥19,500 土日祝 ¥20,000 (税サ込)

中華前菜盛り合わせ

窯焼き北京ダック

ふかひれの姿煮

広東式 或 上海式 (どちらか皆様と一緒に選び下さい)

イセエビチリソースと鮑オイスターソース煮

鹿児島産黒毛和牛ステーキ「香辣醬」ソース

三種海鮮と夏野菜のあんかけ焼きそば

或いは

海老と焼き豚の五日チャーハン

本日のデザートプレート