

2025 年 7 月 1 日～2025 年 8 月 31 日

桃花コース 平日：¥10,000（税サ込）

土日祝日：¥10,500（税サ込）

本日の前菜盛り合わせ

蟹玉子入り気仙沼産ふかひれスープ

大海老のチリソースと本日の点心二種

白身魚の変わり揚げ 完熟オイスターソース

国産牛フィレと「とろ茄子」ステーキ

蟹肉と三種海鮮レタスチャーハン

タピオカマンゴーミルク 金のゴマ団子

2025 年 7 月 1 日～2025 年 8 月 31 日

ふかひれ姿煮コース 平日：¥13,500 土日祝：¥14,000（税サ込）

本日の前菜盛り合わせ

上海風ふかひれ姿煮

大海老、タイラギ貝、水イカの長崎産からすみ炒め

国産牛フィレと「とろ茄子」のステーキ

蟹肉と三種海鮮レタスチャーハン

タピオカマンゴーミルク 金のゴマ団子

2025 年 7 月 1 日～2025 年 8 月 31 日

桃源コース 平日 ¥19,500 土日祝 ¥20,000 (税サ込)

本日の前菜盛り合わせ

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)

伊勢海老のにんにく香り蒸し 空芯菜炒め添え

鹿児島産黒毛和牛と「とろ茄子」のステーキ

蟹肉と三種海鮮レタスチャーハン

或いは

鮑入り伊府麺 (卵麺) の焼きそば

タピオカマンゴーミルク 金のゴマ団子