

2025年9月1日～2025年10月31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

上海蟹玉子入りふかひれスープ

海老チリソースと本日の点心二種

白身魚の金華ハム香り蒸し 豆乳茶碗蒸し仕立て

国産牛フィレスステーキ 北京風甘味噌ソース

蟹肉と長崎産からすみ、しらすの大葉チャーハン

杏仁アイスと烏龍茶アイス 中華小菓子

2025年9月1日～2025年10月31日

ふかひれ姿煮コース

平日：¥13,500（税サ込）

土日祝：¥14,000（税サ込）

中華前菜盛り合わせ

上海風ふかひれ姿煮

大海老 タイラギ 水イカの上海蟹玉子炒め

国産牛フィレスステーキ 北京風甘味噌ソース

蟹肉と長崎産からすみ、しらすの大葉チャーハン

杏仁アイスと烏龍茶アイス 中華小菓子

2025年9月1日～2025年10月31日

桃源コース

平日：¥19,500（税サ込）

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クリーム煮

鹿児島産黒毛和牛ステーキ 北京風甘味噌ソース

蟹肉と長崎産からすみ、しらすの大葉チャーハン

或いは

焼き豚ときのこ、葱の煮込みそば

杏仁アイスと烏龍茶アイスクリーム 中華小菓子