

カジュアルコース

CASUAL COURSE

¥8,000 (¥8,800)

先付けの小鉢

Amuse

前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizer

2種点心(北京ダック、季節の春巻き)

Peking Duck & Seasonal Dim Sum

海老と季節野菜の炒め物

Stir Fried Shrimps & Seasonal Vegetables

はしづめ特製 ふかひれ麺

Soup Noodles With Sharks Fin

本日のデザート

Today's Dessert

おすすめコース

RECOMMENDED COURSE

¥13,000 (¥14,300)

前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizer

秋茄子の大葉炒め

Fried Seasonal Vegetables

鰻の春巻き

Eel Egg Roll

フカヒレの伝統的煮込み

Sharks Fin With Traditional Sauce

鮑の柔らか蒸し肝 XO 醬ソース

Steamed Abalone

熊本県産 黒火乃牛のロースト マスタードソース

Rosted "WAGYU" Beef

ホタテのトマトソース冷やし麺

Seasonal Special Noodles

本日のデザート

Today's Dessert

上記は一例です。前々日までの事前予約にて承ります。