

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

仙台セリのあっさり炒め

Stir Fried Japanese Parsley

穴子の揚げ物 オリエンタルソース

Fried Conger Eel

フカヒレの上海蟹みそ煮込み

Sharks Fin With Shanghai Crab Butter Sauce

鮑の柔らか蒸し 肝XO醤ソース

Steamed Abalone

熊本県産 黒火乃牛のロースト

Rosted "WAGYU" Beef

北海道産ホタテと青のりの温麺

Soup Noodles With Scallops & Seaweed

今日のデザート

Today's Dessert

食材の仕入れ状況により変更する場合がございます。
。前々日までの事前予約にて承ります。