

カジュアルコース

CASUAL COURSE

¥9,000 (¥9,900)

先付けの小鉢

Amuse

前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizer

北京ダック & 季節の一品

Peking Duck & Seasonal Dish

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

¥14,000 (¥15,400)

前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizer

季節の野菜炒め

Fried Seasonal Vegetables

季節の一品

Seasonal Dish

フカヒレの煮込み

Sharks Fin

鮑の柔らか蒸し

Steamed Abalone

熊本県産 黒火乃牛のロースト

Rosted "WAGYU" Beef

はしづめ 季節の麺

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。