

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、オマール海老の春巻き)

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

カイラン菜のサッと炒め

Fried Seasonal Vegetables

穴子の春巻き

"ANAGO" Spring Roll

フカヒレの伝統的煮込み

Sharks Fin With Traditional Sauce

鮑の柔らか蒸し オマール海老のビスク

Steamed Abalone With Creamy Lobster Soup

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 四川旨味ソース

Chinese Style "Shabu-Shabu" Beef

冷やし担々麺

Cold Dan Dan 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。