

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、上海蟹みそ春巻き)

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

水蓮菜と黄ニラのふきのとうソース炒め

Stir Fried Seasonal Vegetables

トリュフ春巻き

Truffle Egg Roll

フカヒレの上海蟹みそ煮込み

Sharks Fin With Shanghai Crab Butter

鮑の柔らか蒸し カシューナッツソース

Steamed Abalone CashewNuts Sauce

宮崎牛のロースト 山わさびソース

Horseradeish sauce Beef

ホタルイカと春野菜の温麺

Soup Noodles with Seasonal Spring Foods

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。