

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

仙台セリと黄ニラの塩卵炒め

Stir Fried Seasonal Vegetables

押し豆腐のキャビア添え

Dried "TOHU" & Caviar

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 XO 醤ソース

Steamed Abalone

秋田由利牛の香り辣油炒め

Spicy Beef

牡蠣そば

Soup Noodles With Oyster

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。