

Lunch Course

ランチコース

11:30~15:00 (L.O.14:30)

グルメコース

お1人様

2,970円

(税・サービス料込)

フカヒレスープor
前菜3種盛り

+

チョイスメニュー
4品*1

+

週替わりお食事

+

デザート

[チョイスメニューリスト]

*1 チョイスメニューは1グループの皆さままで同じお料理を4品お選びください

国産牛と根菜の土鍋麻婆煮込み
有頭海老とホタテのクリーム煮
特製・豚ヒレ肉のBUN(パン包み)
大人気!大海老のチリソース

- ⑤海老のチリソース
- ⑥海老のマヨネーズソース
- ⑦海老と季節野菜の塩味炒め
- ⑧海老とカシューナッツ炒め
- ⑨海老と卵の塩味炒め
- ⑩あこう鯛のチリソース
- ⑪あこう鯛のマヨネーズソース
- ⑫あこう鯛の油淋ソース
- ⑬かに玉 甘酢ソース
- ⑭たまごとキクラゲの醤油炒め
- ⑮蟹と豆腐の塩味煮込み
- ⑯麻婆豆腐
- ⑰イカと季節野菜の塩味炒め
- ⑱イカと小松菜の塩麴炒め
- ⑲イカとカシューナッツのピリ辛炒め
- ⑳牛レバーとニンニクの芽のピリ辛炒め
- ㉑牛肉の黒胡椒炒め

< 12月のおすすめの一皿 ~ >



- ㉒牛肉のオイスターソース
- ㉓牛肉とピーマンの細切り炒め
- ㉔牛肉とニンニクの芽炒め
- ㉕油淋鶏
- ㉖鶏の唐揚げ
- ㉗鶏肉のカシューナッツ炒め
- ㉘豚ヒレ肉の酢豚
- ㉙黒酢の酢豚
- ㉚ズワイ蟹小籠包と五目餃子
- ㉛海老餃子と黄皮餃子
- ㉜翡翠餃子と肉焼売
- ㉝小籠包



1 お1人様
プラス 300 円で
フカヒレスープと前菜3種盛り
両方ご用意いたします。

2 お1人様
プラス 400 円で
チョイスメニューを
4品 5品に変更できます。

Lunch Course

ランチコース

11:30~15:00 (L.O.14:30)



点心セット

2,400円

(税・サービス料込)

前菜3種盛り

点心4種
(翡翠餃子、肉焼売、五目餃子、小籠包)

~ より1品お選びください
上海焼きそば
海老と高菜のチャーハン

杏仁豆腐

飲茶コース

4,200円

(税・サービス料込)

前菜4種盛り

ふかひれスープ

点心3種(翡翠餃子、肉焼売、小籠包)

鴨ロースのクレープ包みと牛肉春巻

~ よりグループ様で1品お選びください
大海老のチリソース
大海老のマヨネーズソース
黒酢の酢豚
油淋鶏
牛肉とピーマンの細切り炒め
麻婆豆腐

~ よりグループ様で1品お選びください
海老ワンタン麺
サンラータンメン
上海焼きそば
海老と高菜のチャーハン

杏仁豆腐とマンゴープリン



Dinner Course

ディナーコース

17:30～20:00 (L.O.19:30)



こだわりの品々を取り揃えた料理長おすすめコース

新・翠嵐コース

2名様より承ります

8,000円

(税・サービス料込)

- ◇前菜5種盛り
- ◇仏跳湯 ～黄金の海鮮スープ～
- ◇蟹爪フライとズワイ蟹のカダイフ揚げ
- ◇蒸し鮑 クリームソース
- ◇国産牛ロースステーキXOソース
- ◇海鮮あんかけチャーハン
- ◇本日の甜心3種盛り

Dinner Course

ディナーコース

17:30~20:00 (L.O.19:30)



旬素材と定番中華のお楽しみいただけるお手軽コース

翠玉コース

2名様より承ります

5,000円
(税・サービス料込)

- ◇前菜3種盛り
- ◇五目入りフカヒレスープ
- ◇有頭大海老の香草揚げ
- ◇4種蒸し点心
(小籠包 五目野菜餃子 ズワイ蟹小籠包 翡翠海老餃子)
- ◇牛肉のオイスターソース炒め
- ◇紅ズワイ蟹チャーハン
- ◇甜心2種

