



グルメコース デラックス お1人様 3,570円

(税・サービス料込)

¥100 OFF! 3,470円

本日のスープor前菜盛り合わせ + 特製点心3種 + チョイスメニュー①~⑭より4品※1 + 今週の麺飯※2 + デザート + 今月の中国茶

チョイスメニューリスト

※1 チョイスメニューは、1グループで同じお料理を4品お選びください
 ※2 今週の麺飯は、1グループで同じお料理を1品お選びください

- ①土鍋で水餃子 一赤一
- ②牛しゃぶゴマダレ
- ③有頭大海老のフルーツマヨソース
- ④海老のチリソース
- ⑤海老のマヨネーズソース
- ⑥海老と季節野菜の塩味炒め
- ⑦海老とカシューナッツ炒め
- ⑧海老と卵の塩味炒め
- ⑨大海老のチリソース
- ⑩大海老のマヨネーズソース
- ⑪あこう鯛のチリソース
- ⑫あこう鯛のマヨネーズソース
- ⑬あこう鯛の油淋ソース

- ⑭かに玉 甘酢ソース
- ⑮たまごとキクラゲの醤油炒め
- ⑯蟹と豆腐の塩味煮込み
- ⑰麻婆豆腐
- ⑱イカと季節野菜の塩味炒め
- ⑲イカと小松菜の腐乳炒め
- ⑳サバレモン塩味炒め
- ㉑レバニラ
- ㉒牛肉の黒胡椒炒め
- ㉓牛肉のオイスターソース
- ㉔牛肉とピーマンの細切り炒め
- ㉕牛肉とニンニクの芽炒め
- ㉖油淋鶏

- ㉗鶏の唐揚げマヨネーズソース
- ㉘鶏肉のカシューナッツ炒め
- ㉙豚ヒレ肉の酢豚
- ㉚黒酢の酢豚
- ㉛ズワイ蟹小籠包とフカヒレ餃子
- ㉜五目野菜餃子と海老餃子
- ㉝肉焼売と翡翠餃子
- ㉞小籠包と海鮮焼売

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

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

9月のおすすめ
 チョイスメニュー



チョイスメニュー①



チョイスメニュー②



チョイスメニュー③



グルメコース インペリアル

お1人様 **4,570円**

(税・サービス料込)

¥100 OFF! 4,470円

◇前 菜

◇スープ

◇点心3種

◇鴨ロースのクレープ包みと特製春巻き

◇①～⑥から1品チョイス

①～③月替わりメニュー

④大海老のチリソース

⑤豚ヒレ肉の黒酢ソース

⑥牛肉とピーマンの細切り炒め

◇今週の麺飯

◇デザート2種

◇今月のおすすめ中国茶

9月のおすすめ チョイスメニュー

- ①土鍋で水餃子ー赤ー
- ②牛しゃぶゴマダレ
- ③有頭大海老のフルーツ
マヨソース





グルメコース ベーシック

お1人様 **2,970円**
(税・サービス料込)

本日のスープor
前菜盛り合わせ

+

チョイスメニュー
①～⑳より4品※1

+

今週の麺飯※2

+

デザート

チョイスメニューリスト

- ①海老のチリソース
- ②海老のマヨネーズソース
- ③海老と季節野菜の塩味炒め
- ④海老とカシューナッツ炒め
- ⑤あこう鯛のチリソース
- ⑥あこう鯛のマヨネーズソース
- ⑦あこう鯛の油淋ソース
- ⑧たまごとキクラゲの醤油炒め
- ⑨蟹と豆腐の塩味煮込み
- ⑩麻婆豆腐
- ⑪イカと季節野菜の塩味炒め

- ⑫イカと小松菜の腐乳炒め
- ⑬レバニラ
- ⑭牛肉とピーマンの細切り炒め
- ⑮牛肉とニンニクの芽炒め
- ⑯油淋鶏
- ⑰鶏の唐揚げマヨネーズソース
- ⑱鶏肉のカシューナッツ炒め
- ⑲豚ヒレ肉の酢豚
- ⑳五目野菜餃子と海老餃子
- ㉑肉焼売と翡翠餃子

※1 チョイスメニューは、1グループで同じお料理を4品お選びください
※2 今週の麺飯は、1グループで同じお料理を1品お選びください

※1 お1人様
プラス300円で
スープと前菜盛り合わせの
両方をご用意いたします。

※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。



“茶の芸術” 工芸茶

ゆっくり茶葉が開いてきれいな花が姿をあらわす様子を眺めながら、
至福のティータイムを過ごしてみませんか？

「心と心を通じ合う」という意味の工芸茶
ジャスミン茶葉で千日紅をひとつひとつ手作業で包んでいます

心心相印

1,000円