

ゴールデンウィークメニュー

2026年4月29日 [水] ~ 5月6日 [水] 2名様から承ります

■ ランチ 11:30~14:30 [14:00ラストオーダー] ■ ディナー 17:00~21:00 [20:30ラストオーダー]

※ディナー営業は5/1[金]~5/5[火] 事前予約をお願いいたします 新規最終入店18:00



鮑と北京ダックコース 8,000円 税込

8,000円コースは個人盛りでのご用意になります。

- | | | | |
|------|---|-----------|--------------------|
| 彩色拼盤 | 本日の前菜取り合わせ | 葱 姜 鮑 魚 | エゾ鮑のレモン風味 葱生姜ソース掛け |
| 海鮮鯛魚 | 深谷野菜と鯛のミルフィーユ仕立て
特製醤油ソースと共に | 雲 白 牛 肉 | 国産牛の湯引き 自家製香味ソース掛け |
| 一品大蝦 | 大海老料理 【どちらかお選びいただけます】
・大海老のチリソース ・大海老の塩味炒め | 蟹 肉 魚 翅 湯 | フカヒレとカニ肉のとろみスープ |
| 酥炸双味 | 北京ダックとカニ爪フライ | 蟹 黄 炒 反 | 上海カニ味噌入りあんかけ黄金炒飯 |
| | | 時 色 四 品 | 本日のチャイナスイーツプレート |



北京ダックコース 5,500円 税込

- ◆ 彩色涼盤 本日の冷菜盛り合わせ
- 青 菜 魷 魚 イカと青菜の塩味炒め
- 干 焼 蝦 仁 小海老のチリソース
- ◆ 酥炸双味 北京ダックとカニ爪フライ
- 蠔 油 牛 片 国産牛のオイスターソース炒め
- X O 醬 炒 反 XO醬入り炒飯
- 魚 翅 上 湯 フカヒレのとろみスープ
- ◆ 時 色 四 品 本日のチャイナスイーツプレート



彩の国黒豚コース 4,000円 税込

- 四 拼 冷 盤 本日の冷菜盛り合わせ
- 辣 粉 肉 片 彩の国黒豚のスライス揚げ
- ◆ 焼 売 小 籠 包 自家製焼売と小籠包
- 魚 香 蝦 仁 小海老のピリ辛炒め
- 今 天 炒 反 本日の炒飯
- 鷄 塊 蛋 花 湯 国産鶏肉入り山芋と玉子のスープ
- 杏 仁 豆 腐 杏仁豆腐

◆印の料理は個人盛りとなります。

ご予約特典 [全コース共通]

プラス500円で
プラス300円で

【糖醋黒肉 彩の国黒豚の酢豚】
【糖醋肉塊 三元豚の酢豚】

を付けられます

※写真はイメージです。 ※サンメンバーズ会員カードご提示で10%OFFいたします。