

PRE-FIX COURSE

6,000 YEN

STARTER ...1人1皿

◆◆◆◆◆
9種盛り合わせ
Assortment of 9 Kinds

APPETIZER ...1テーブルにつき1種

◆◆◆◆
ティーリーフチョップドサラダ
Tea Leaf Chopped Salad

◆◆◆◆
海老とレモングラスのサラダ
Shrimp Salad with Lemongrass

◆◆◆◆
海老とハーブの生春巻き
Fresh Herb Spring Rolls

◆◆◆◆
コンダーハーブサラダ
Conder Herb Salad

◆◆◆◆
空芯菜のソテー インドシナスタイル
Sautéed Chinese Spinach Indochina Style

DIM SUM ...1人1皿

◆◆◆◆◆
点心
Dim Sum

MAIN DISH ...1テーブルにつき1種

◆◆◆◆
海老のチリソース炒め
Stir fried Shrimp with Sweet Chili Sauce

◆◆◆◆◆
海老マヨネーズとマンゴーのミルクフリット
Shrimp and Milk Coated Mango mixed with Mayonnaise

◆◆◆◆
プルーンと豚バラ肉のミルフィーユ仕立て
Sweet and Sour Pork
with Black Vinegar Sauce

◆◆◆◆
あいち牛ロースのグリル ブラックビーンズソース
Grilled Aichi Beef Loin with Black Beans Sauce
(+1000円/1人)

NOODLE・RICE ...1テーブルにつき1種

◆◆◆◆
鶏白湯フォー
Chicken Stock Pho

◆◆◆◆◆
SAYANグリーンカレー
SAYAN Green Curry

◆◆◆◆
黒チャーハン
Black Fried Rice

◆◆◆◆
白胡麻担々麺
White Sesame Dan Dan Noodles

◆◆◆◆
フカヒレ姿煮込み
Stewed Shark's Fin
(+1000円/1人)

◆◆◆◆
スパイシー麻婆豆腐
Sichuan Mapo Tofu served in Iron Pot

DESSERT ...1人1皿

◆
マンゴースープ
Mango Soup

◆
ミニタピオカ入りココナッツミルク
Coconut Milk with Tapioca Pearls

◆
杏仁豆腐
Chinese Almond Tofu

◆
静岡県産完熟メロンとミントのグラニテ
Shizuoka Fully Ripe Melon with Mint Granite

◆
季節のフルーツと桂花陳酒のジュレ
Seasonal Fruits with Chinese Cassia Wine Jelly

◆
マンゴープリン
Mango Pudding

◆◇
鉄観音アイス
Chinese Tea "Tie Guan Yin" Ice Cream

◆◆◆◆
花椒と杏仁アイス
Pepper Peel and Apricot Ice Cream

◆
金木屋のシャーベット
Osmanthus Sherbet

◆◆◆◆
ライチ紅茶のアイス
Lychee Tea Ice Cream

◆◆
ピーチティーアイス
Peach Tea Ice Cream

TEA ...1人1種

◆
ジャスミン茶
Jasmine Tea

◆
プーアール茶
Pu'er Tea

◆
ローズヒップティー
Rose hip Tea

◆
ルイボスティー
Rooibos Tea

◆
カモミールティー
Chamomile Tea

◆
レモングラスティー
Lemongrass Tea

◆
アッサムティー
Assam Tea

◆
オリジナルコンダーティー
Original Conder Tea

◆
オリエンタルビューティー
Oriental Beautea

◆
凍頂烏龍茶
Imperial Blue Tea

◆
東方美人
Oriental Beauty

アレルギー物質
Allergic substance

◆ 乳製品
Dairy product

◆ 卵
Egg

◇ 小麦
Wheat

◆ 落花生
Peanut

◆ 海老
Shrimp

◆ 蟹
Crab

◆ 大豆
Soy

表記価格は既に8%の税金を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

All prices include tax. Please notify our staff if you have any form of food allergy.