

SHARE COURSE

3,800

シェアスタイルでお料理を楽しんでいただけるコースです。

予約限定・2名様からご利用頂けます。

STARTER

4種ハーブと海老の生春巻き
Fresh Spring Roll with Shrimp and Herbs

APTIZER

鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット
Fish Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette

MAIN

バベットステーキ チュミチュリソース
Grilled Beef Skirt with Asian Herb Sauce

NOODLE

白ごま担々麺
White Sesame Dan Dan Noodle

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

AFTER DRINK

紅茶・コーヒー
Tea or Coffee

THE SEASONAL

6,000

STARTER

4種ハーブと海老の生春巻き
Fresh Herbs and Shrimp Spring Roll

APPETIZER

棒棒鶏と蜂蜜叉焼
"Bang Bang Chicken" and Honey Pork Rib

HOT APPETIZER

フォアグラちまき
Sautéed Foie Gras with Sticky Rice

FISH

真鯛の生姜蒸し ズワイ蟹の上湯あんかけ
Sea Bream with Snow Crab Starch Sauce

MEAT

旬の茸と知多ハッピーポークのグリル
Roasted HAPPY Pork with Black Pepper Sauce

NOODLE

鴨の北京ダックヌードル
Peking Duck Noodle

DESSERT

巨峰とサングリアのジュレ
KYOHU Grape with Sangria Jelly

AFTER DRINK

紅茶・コーヒー
Tea・Coffee

THE CONDER

10,000

STARTER

クラゲと白きくらげのレモン漬け
Lemon Marinated Jellyfish and Wood Ear Mushroom

1ST APPETIZER

鰻の揚げ春巻き
Fried Eel Spring Roll

2ND APPETIZER

蜂蜜叉焼
Honey Pork Rib

1ST HOT APPETIZER

フォアグラちまき
Sautéed Foiegras with Sticky Rice

2ND HOT APPETIZER

鮑の豆鼓蒸し
Steamed Abalone

FISH

真鯛の生姜蒸し ズワイ蟹とフカヒレの上湯あんかけ
Sea Bream with Snow Crab Starch Sauce

MEAT

あいち牛のグリル ブラックペッパーソース
Grilled AICHI Beef with Black Pepper Sauce

NOODLE

あおさヌードル
Sea Lettuce Noodle

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

THE MODERN CHINESE

15,000

STARTER

クラゲと白きくらげのレモン漬け
Lemon Marinated Jellyfish and Wood Ear Mushroom

1ST APPETIZER

鰻の揚げ春巻き
Fried Eel Spring Roll

2ND APPETIZER

蜂蜜叉焼
Honey Pork Rib

1ST HOT APPETIZER

フォアグラちまき
Foie Gras with Sticky Rice

2ND HOT APPETIZER

鮑の豆鼓蒸し
Steamed Abalone

FISH

オマール海老のチリソース炒め
Stir Fried Lobster Chilli Sauce

FISH

フカヒレ姿煮
Simmered Shark Fin

MEAT

あいち牛のグリル ブラックペッパーソース
Grilled AICHI Beef with Black Pepper Sauce

NOODLE

白ごま担々麺
Dan Dan Noodle

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert