

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

四川よだれ鶏
"Drooling Chicken" Steamed Chicken in Sichuan Spicy Sauce

MAIN

ガイヤーンとコームヤーンの盛合せ
Thai Style Roasted Chicken and Grilled Pork

NOODLE

ハーブと牛骨スープのフォー
Vietnamese Beef Pho Bone Stock

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

天恵美豚 アスパラガス 新玉ねぎ 雲白肉
Boiled Pork with Slices of Asparagus and Onion

APPETIZER

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

HOT APPETIZER

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

FISH

帆立 烏賊 菜の花 腐乳ソース
Sautéed Scallop, squid and Rape Blossoms with Fermented Tofu Sauce

MEAT

季節野菜と知多ハッピーポーク 回鍋肉
Double Cooked HAPPY Pork with Seasonal Vegetables

NOODLE

桜海老ヌードル
Sakura Shrimp Noodle

DESSERT

赤い果実のマリネ
Marinated Red Fruits

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

HOT APPETIZER

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

2ND HOT APPETIZER

自家製 鮑の焼売
Steamed Abalone Dumpling

FISH

真鯛 菜の花 腐乳ソース
Sautéed Red Sea Bream and Rape Blossoms with Fermented Tofu Sauce

MEAT

あいち牛のグリル 黒酢ソース トリュフ添え
Grilled AICHI Beef with Black Vinegar Sauce and Truffle

NOODLE

鴨と葱の山椒ヌードル
Japanese Pepper Noodle with Duck and Green Onion

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

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

APPETIZER

鰻の揚げ春巻き
Fried Eel Spring Roll

1ST HOT APPETIZER

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

2ND HOT APPETIZER

自家製鮑の焼売
Steamed Abalone Dumpling

1ST FISH

オマール海老と季節野菜のXO醤炒め
Stir Fried Lobster with XO Sauce

2ND FISH

フカヒレ姿煮
Simmered Shark Fin

MEAT

あいち牛のグリル 黒酢ソース トリュフ添え
Grilled AICHI Beef with Black Vinegar Sauce and Truffle

NOODLE

鴨と葱の山椒麺
Japanese Pepper Noodle with Duck and Green Onion

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert