

ORIENTAL COURSE (LUNCH)

3,800

APPETIZER

鮮魚カルパッチョ  
Fish Carpaccio

HOT APPETIZER

アオリイカ、とうもろこしのフリット  
Fried Squid and Corn with Squid ink Sauce

DIMSUM

点心2種盛り合わせ  
2 Kinds of Dim Sum

FISH

スズキの中華蒸し  
Steamed Sea Bass Chinese Style

MEAT

知多ハッピーポークの黒酢豚  
HAPPY Pork Wrapped with Sweet and Sour Sauce

MEAT

デザート3種盛合せ  
3kinds of desserts

THE CONDER(LUNCH)

5,500

APPETIZER

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

HOT APPETIZER

ソフトシェルレモングラス  
Fried Soft Shell Crab and Lemongrass with Tomato and Spice Sauce

FISH

海老と烏賊のエスニック青菜  
Sauteed Shrimp and Spuid with Vegetables

MEAT

豚肩ロースの排骨 ベトナムンスライス  
Sauteed Pork Chuck Roll with Vietnamese Spice

NOODLE

牛しゃぶ肉とハーブのフォー  
Beef Pho Bone Stock

DESSERT

モーモーチャーチャー  
Malaysian Coconut Milk Soup with Mixed Fruits

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶  
Tea・Cof fee

THE MODERN CHINESE

10,000

STARTER

みかわビーフ サーロインの炙り  
Seared MIKAWA Beef Sirloin

APPETIZER

ハマチのカルパッチョ  
Yellowtail Carpaccio

SOUP

干し貝柱と塩トマトのスープ  
Dried Scallop and Tomato Soup

HOT APPETIZER

煮穴子の春巻き  
Conger Eel Spring Roll

FISH

スズキの中華蒸し  
Steamed Japanese Sea Bass Chinese Style

MEAT

みかわ牛のグリル  
Grilled MIKAWA Beef

RICE

とうもろこしの蟹炒飯  
Crab Fried Rice with Corn

DESSERT

デザート3種盛合せ  
Three Kinds of Assorted Dessert

THE CLASSIC

15,000

STARTER

みかわビーフ サーロインの炙り  
Seared MIKAWA Beef Sirloin

APPETIZER

ハマチのカルパッチョ  
Yellowtail Carpaccio

HOT APPETIZER

蝦夷鮑の蒸籠蒸し オイスターソース  
Steamed Ezo Abalone with Oyster Sauce

1ST SEAFOOD

オマール海老と季節野菜のトーチー炒め  
Lobster and Seasonal Vegetables with Black Bean Sauce

2ND SEAFOOD

フカヒレの姿煮  
Stewed Shark Fin

MEAT

みかわ牛のグリル  
Grilled MIKAWA Beef

RICE

とうもろこしの蟹炒飯  
Crab Fried Rice with Corn

DESSERT

デザート3種盛合せ  
Three Kinds of Assorted Dessert