

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

DESSERT

デザート3種盛合せ
3 kinds 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