

THE MODERN CHINESE

10000

STARTER

あいち鴨叉焼と栗の香料煮
Roasted Duck and Boiled Chestnut with Spices

APPETIZER

熟成カンパチのカルパッチョ
Aging Amberjack Carpaccio

SOUP

ふかひれと松茸のスープ
Shark fin and Matsutake mushroom Soup

HOT APPETIZER

秋刀魚と秋茄子の春巻き
Pike and Autumn eggplant Spring Roll

FISH

太刀魚の中華蒸し
Steamed Cutlass fish Chinese Style

MEAT

みかわ牛のグリル チンジャオソース
Grilled MIKAWA BEEF

RICE

茸の中華ちまき
Mushrooms with Sticky Rice

DESSERT

デザート3種 盛合せ
3 Kinds of Assorted Dessert

THE CLASSIC

15000

STARTER

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

APPETIZER

前菜盛合せ
Assorted Appetizer

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 チンジャオソース
Grilled MIKAWA BEEF

RICE

茸の中華ちまき
Mushrooms with Sticky Rice

DESSERT

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