

PRIVATE ROOM COURSE (LUNCH)

4500

STARTER

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

APPETIZER

鮮魚のカルパッチョ
Fish Carpaccio

DIM SUM

点心3種盛合せ
3kinds of DIM SUM

FISH

旬の魚介 中華蒸し
Steamed Seasonal Seafood Chinese Style

MEAT

季節野菜と黒酢豚
Sweet and Sour Pork with Seasonal Vegetables

NOODLE

白胡麻担々麺
Chinese Soup Stock Duck Noodle

DESSERT

デザート3種盛合せ
Coconut Milk Soup with Mixed Fruits

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea

THE CONDER(LUNCH)

5500

APPETIZER

マグロとアボカドのスパイシーマリネ
Marinated Spicy Tuna and Avocado

HOT APPETIZER

鶏ひき肉のレモングラス包み焼き
Grilled Ground Chicken Wrapped in Lemongrass

FISH

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

MEAT

牛ハラミのステーキ ミントソース
Beef Skirt Steak with Mint Sauce

NOODLE

牛しゃぶ肉とハーブのフォー
Cold Pho Chicken Stock

DESSERT

オリエンタルモンブラン
Oriental Mont Blanc

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea