

THE MODERN CHINESE

10000

STARTER

雲丹の冷製茶碗蒸し
Cold Japanese steamed brothy custard with Sea urchin

APPETIZER

季節の前菜3種盛合せ
3 kinds of Seasonal Appetizers

1ST HOT APPETIZER

ホワイトアスパラガスの春巻き 腐乳フォンデュ
Fried Spring rolls of White asparagus with Fermented Bean curd

2ND HOT APPETIZER

豚バラ肉の黒酢豚
Sweet and Sour Pork

FISH

北海道産帆立と空豆の桜海老醬炒め
Stir Fried Scallop and Broad beans with Small pink shrimp

MEAT

熊本県産赤牛のグリル 新玉葱のロースト
Grilled Red Cattle with Seasonal Onions

NOODLE

赤茄子と唐墨のビーフン
Rice noodles with Eggplant and Dried Mullet roe

DESSERT

苺のパブロバ ローズヒップの香り
Strawberry Pavlova

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea

THE CLASSIC

15000

STARTER

雲丹の冷製茶碗蒸し
Cold Japanese steamed brothy custard with Sea urchin

APPETIZER

季節の前菜3種盛合せ
3 kinds of Seasonal Appetizers

HOT APPETIZER

豚バラ肉の黒酢豚
Sweet and Sour Pork

1ST SEAFOOD

フカヒレの姿煮
Boiled Shark fin

2ND SEAFOOD

オマール海老と空豆の豆鼓炒め
Stir fried Lobster and Broad beans

MEAT

熊本県産赤牛のグリル 新玉葱のロースト
Grilled red cattle with seasonal onions

RICE

桜海老炒飯
Small Pink Shrimp Fried Rice

DESSERT

苺のパブロバ ローズヒップの香り
Strawberry Pavlova

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea