

CONDER SHARE COURSE

5000

APPETIZER

前菜4種の盛り合わせ
Assorted Appetizer

DIM SUM

鰻の春巻き
Eel Spring Roll

MAIN DISH

海老のチリソース炒め
Stir-Fried Shrimp with Chill Sauce

MAIN DISH

黒酢豚
Sweet and Sour Pork

RICE

五目炒飯
Mixed Fried Rice

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶

THE MODERN CHINESE

10000

STARTER

蒸し鮑と翡翠茄子
Steamed abalone and Jade eggplant

APPETIZER

鱧の湯引き 紅油ソース
Hot water pulling of conger with Hot oil sauce

HOT APPETIZER

金華ハムと干し海老のクリームスープ
Jinhua ham and Dried shrimp Cream soup

SOUP

煮穴子の春巻き
Spring rolls of Boiled conger

FISH

オマール海老 海鮮餡と黒米おこげ
Stir-Fried Lobster with Seafood Starchy Sauce

MEAT

近江牛のロースト 紅椒ソース
Roasted "OMI BEEF" with Black Vinegar Sauce

RICE

フカヒレ 餡かけ炒飯
Shark Fin Fried Rice with Starchy Sauce

DESSERT

ミントティーと静岡県産完熟メロン
Ripe melon from Shizuoka prefecture with Mint Tea

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea

THE CLASSIC

15000

STARTER

フォアグラ胡麻団子・蒸し鮑と翡翠茄子
Foie Gras and Steamed abalone and Jade eggplant

APPETIZER

鱧の湯引き 紅油ソース
Hot water pulling of conger with Hot oil sauce

SOUP

金華ハムと干し海老のクリームスープ
Jinhua Ham and Dried shrimp Cream Soup

HOT APPETIZER

煮穴子の春巻き
Spring rolls of Boiled conger

1ST SEAFOOD

オマール海老 海鮮餡と黒米おこげ
Stir-Fried Lobster with Seafood Starchy Sauce

2ND SEAFOOD

フカヒレの姿煮
Boiled Shark Fin with Starchy Sauce

MEAT

近江牛フィレ肉のロースト 黒大蒜ソース
Roasted "OMI BEEF" with Black Garlic Sauce

RICE

XO黄金炒飯
Fried Rice with XO Sauce and Seasonal Ingredients

DESSERT

ミントティーと静岡県産完熟メロン
Ripe melon from Shizuoka prefecture with Mint Tea

AFTER DRINK

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea