

CONDER SHARE COURSE

5,000



Assorted Appetizer

前菜4種盛合せ

金糸くらげの甘酢ソース / 青ザーサイと紅しぐれ大根
寒ブリのカルパッチョ / 自家製はちみつ叉焼

Eel Spring Roll

鰻の春巻き

下記から1つお選びください

Stir-Fried Shrimp with Chilli Sauce

海老のチリソース炒め

or

Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

大海老のマヨネーズ和え

Sweet and Sour Pork

特製 黒酢豚

下記から1つお選びください

Mixed Fried Rice+Soup or Dan Dan Noodle

五目炒飯+スープ

担々麺

Today's Dessert

本日のデザート

MODERN CHINESE

11,000

Smoked Duck and Foie gras with Black Vinegar Sauce
マグレ鴨の燻製とフォアグラ 黒酢ソースと五香粉

Cod Milt and Stir-Fried Spices
雲子の金砂スパイス炒め

Peking duck and Soup
北京ダック
北京ダック入り雲吞スープ

Grilled Scales Golden Sea Bream with Fermentation Sauce
金目鯛の鱗焼 今市蕪と腐乳ソース

Stew Omi Shank Meat Cantonese Style
近江牛スネ肉の広東風煮込み

Noodle with Nagoya Cochin
名古屋コーチンの鶏そば 山椒の香り

Marinated Red Fruits
赤い果実のマリネ

Original Conder Tea or Coffee or Tea
オリジナルコンダーティー / コーヒー / 紅茶

THE CLASSIC

16,000

Rice Noodle with Red Snow Crab and Bottarga

紅ズワイガニと唐墨のビーフン

Duck and Foie gras with Black Vineger Sauce

マガレ鴨の燻製とフォアグラ 黒酢ソースと五香粉

Cod Milt and Stir-Fried Spices

雲子の金砂スパイス炒め

Peking duck and Soup

北京ダック

北京ダック入り雲呑スープ

Grilled Shark Fin

フカヒレの姿焼き

Grilled Scales Golden Sea Bream with Fermentation Sauce

金目鯛の鱗焼 今市蕪と腐乳ソース

Roasted Japanese Beef Garlic and Bean Sauce with Black Truffle

黒毛和牛ランプのロースト 大蒜と豆鼓のソース 黒トリュフを添えて

Noodle with Nagoya Cochin

名古屋コーチンの鶏そば 山椒の香り

Marinated Red Fruits

赤い果実のマリネ

Original Conder Tea or Coffee or Tea

オリジナルコンダーティー / コーヒー / 紅茶