

SEASONAL COURSE

¥6000

APPETIZER

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

SOUP

鯛とおこげの清湯スープ

Sea Bream and Crispy Rice in Clear Soup

FISH

大海老のチリソース炒め

Stir-fried King Prawn with Chili Sauce

MEAT

下記より一品お選びください

三河赤鶏とクレソンの油淋鶏 愛知産甘夏醬

Mikawa Akadori Chicken "Yurinchi" with Watercress

源氏和牛と百合根のグラチネ トリュフソース (+1,500)

Gratine of Wagyu beef and lily bulb

RICE

トリュフ炒飯

Truffle-infused Fried Rice

DESSERT

下記より一品お選びください

桃香果茶

Peach fragrant fruit tea

THEコンダーパフェ ～愛知県産 白いちご～ (+1,000)

The Conder Parfait

MODERN CHINESE

¥12000

AMUSE

ローストビーフと春筍 濃厚胡麻担々と花椒

Roast Beef with Spring Bamboo Shoots

APPETIZER

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

DIMSUM

北京ダック

Peking duck

SOUP

金糸フカヒレスープ

gold thread Shark fin soup

FISH

桜鯛 春キャベツと桜海老

Sakura Sea Bream with Spring Cabbage and Sakura Shrimp

MEAT

近江牛脛肉の広東風煮込み 春野菜のリゾット

Cantonese-Style Braised Omi Beef Shank

DESSERT

デコポンと柑橘ジュレ ライチシャーベット

Dekopon and Citrus Gelee

THE CLASSIC

¥17000



AMUSE

ローストビーフと春筍 濃厚胡麻担々と花椒
Roast Beef with Spring Bamboo Shoots

APPETIZER

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

DIMSUM

北京ダック
Peking duck

FISH

渡り蟹と金絲フカヒレ 上海蟹味噌
migratory crab and Golden Thread Shark Fin shanghai crab miso

甘鯛の鱗焼き 春キャベツと桜海老
Grilled Tilefish with Crispy Scales

MEAT

源氏和牛のロースト 春野菜のサラダ
Roasted Genji Wagyu Beef

DESSERT

デコポンと柑橘ジュレ ライチシャーベット
Dekopon and Citrus Gelee