

# 月替わりコース「皐月」

Seasonal Course

1名様 16,500

- |         |   |
|---------|---|
| 特製拼盤    | 紫苑特製、春の前菜盛り合わせ<br>Appetizer   |
| 芙蓉蟹肉排翅  | たらば蟹と吉切鮫の尾びれの芙蓉仕立て<br>Braised whole shark's fin with King crab meat |
| 烤鸭配鹹点心  | 北京ダックと本日の点心の盛り合わせ<br>Peking duck and Dim sum                        |
| 櫻蝦XO炒和牛 | 黒毛和牛の桜海老XO醬炒め<br>Stir-fried wagyu (Sakura shrimp XO sauce)          |
| 乾焼方頭魚   | 甘鯛の鱗揚げ、チリソース<br>Fried tilefish (Chili sauce)                        |
| 八珍小粽子   | ミニちまき<br>Steamed rice dumpling                                      |
| 双甜点心    | デザート二種盛り合わせ<br>Assorted two desserts                                |