

秋のコース「錦秋」

Course "Autumn"

1名様 16,500

特製拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Appetizer

栗子焼排翅

吉切鮫の尾びれの煮込み、和栗白湯ソース

Braised whole shark's fin (Japanese chestnut and chicken broth sauce)

烤鸭配鹹点心

北京ダックと本日の点心の盛り合わせ

Peking duck and Dim sum

黒菌炒海鮮

トリュフ香る海の幸ときのこの炒め物

Sauteed seafood and mushrooms (Truffle)

葱焼双味

活け鮑と豚ばら肉の葱風味煮込み

Braised abalone and pork belly with scallion

蘑菇炒麵

黒豚ときのこのあんかけ焼きそば

Fried noodles with pork and mushrooms

栗子露

和栗のお汁粉

Sweet soup with chestnuts