

# 春の店長おすすめコース

## Aコース お一人様 3,500円(税別)

- ・季節の前菜
- ・特撰フカヒレ茶碗蒸し
- ・豚肉の細切りと彩ピーマンの強火炒め
- ・世界一？長い海老春巻き
- ・大海老の生クリームまたは  
大海老と空豆・竹の子の広東風
- ・蒸しパンまたは揚げパン添え
- ・果実酢風味の酢豚または  
春野菜とお肉の四川風
- ・自家製 XO 醤入り炒飯
- ・杏仁豆腐

※ 特撰フカヒレ茶碗蒸しを、  
+900円で、特撰フカヒレ姿煮のせ茶碗蒸しに  
+1,900円で、特選フカヒレの姿煮に変更できます。



写真はイメージです。入荷により変更もごさいます。

世界一長い！？  
春巻き



フカヒレの姿煮

## Bコース お一人様 5,000円(税別)

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・特撰フカヒレ姿煮のせ茶碗蒸し
- ・豚肉の細切りと彩ピーマンの強火炒め
- ・春巻き二種味比べ
- ・大海老の生クリームまたは  
大海老と空豆・竹の子の広東風
- ・蒸しパンまたは揚げパン添え
- ・本日の逸品
- ・果実酢風味の酢豚 または  
春野菜とお肉の四川風
- ・自家製 XO 醤入り炒飯
- ・デザート二種

※特撰フカヒレ姿煮のせ茶碗蒸しを、  
+1,900円で、特選フカヒレの姿煮に  
変更できます。

## Cコース お一人様 8,500円(税別)

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・特撰フカヒレ姿煮
- ・豚肉の細切りと彩ピーマンの強火炒め
- ・春巻き二種味比べ
- ・大海老の生クリームまたは  
大海老と空豆・竹の子の広東風
- ・蒸しパンまたは揚げパン添え
- ・本日の逸品
- ・果実酢風味のヒレ肉酢豚
- ・自家製 XO 醤入り炒飯または坦々麺
- ・デザート盛り合わせ