

偲び、思い出を語らう ふかひれ法要卓

写真はイメージです。

ぐさ しのぶ草

お一人様 ¥4,800 (税抜)

5名様より承ります

- 前菜三種盛り
- ふかひれ入り
上海蟹味噌スープ
- 牛肉の黒胡椒炒め
- 蟹爪のジューシー揚げに
春巻き
- えびと玉子のチリソース
- 蝦夷鮑のあんかけ湯葉飯
- 本日のデザート

すいれん 睡蓮

お一人様 ¥5,800 (税抜)

5名様より承ります

- 前菜三種盛り
- ふかひれ満載、
上海蟹味噌スープ
- 特選牛フィレ肉と
季節野菜の炒め
- 蟹爪のジューシー揚げに
春巻き
- 天然有頭えびと玉子の
チリソース
- 蝦夷鮑のあんかけ湯葉飯
- 本日のデザート

しらゆり 白百合

お一人様 ¥6,800 (税抜)

5名様より承ります

- 前菜三種盛り
- 贅沢ふかひれの
上海蟹味噌スープ
- 特選牛フィレ肉と
季節野菜の炒め
- 蟹爪のジューシー揚げに
春巻き
- 天然有頭えびと玉子の
チリソース
- 本日の鮮魚の葱・生姜蒸し
- 蝦夷鮑のあんかけ湯葉飯
- 本日のデザート

ふかひれ法要卓は、ご予約にて5名様より承ります。
料理をさらにグレードアップさせた¥8,000 (税抜) 以上のコースもご用意できます。

ふかひれ法要卓は、個別盛りにてご提供いたします。ご予約にてお子様用プレート¥1,280 (税抜) も承ります。