

総料理長の おすすめコース

ご家族やお仲間同士でのご会食にピッタリのおすすめプラン



※写真は2名様盛り合わせ例です。

紫陽花プラン

お一人様 **3,500円**(税込)

四喜小冷碟

▶旬肴四種銘銘盛り

涮素菜肉

▶杜仲豚の冷しゃぶ 胡麻橙酢ソース

豆漿毛豆蝦仁

▶海老、枝豆 豆乳ソースのトマト詰め

辣椒苦瓜牛肉

▶牛肉、苦瓜、ピーナッツの朝天唐辛子炒め

麵包蟹箱対炸茭白

▶蟹爪とマコモタケの揚げ物

迷你燉三珍

▶天使のホッペ、ロコ貝、干しナマコの壺煮

芙蓉蝦黄醬扇貝

▶帆立の黄金ソース 芙蓉仕立て

冷拌色拉麵

▶冷やしサラダ麵

向日葵プラン

お一人様 **2,800円**(税込)

三色小冷碟

▶旬肴三種銘銘盛り

金沙烤香鶏

▶チキンのスパイシーソース焼き

蝦黄炒蝦仁

▶海老の黄金ソース炒め レタス添え

辣椒苦瓜双丁

▶豚ハツ、砂肝、苦瓜、ピーナッツの朝天唐辛子炒め

韭菜炒蛤仔

▶浅蜷の味噌炒め

干酪烤土豆蟹

▶蟹入りポテトのチーズ焼き

冷拌色拉麵

▶冷やしサラダ麵



※写真は2名様盛り合わせ例です。

※総料理長のおすすめコースは両プランとも2名様以上から承ります。

11:30am~14:00pm(ラストオーダー) / 17:00pm~20:30pm(ラストオーダー)