

# 冬天套餐菜牌

## 冬のコース料理

1名様より承ります

### 揚州コース

お一人様 6,500円

- 季節の前菜盛り合わせ
- 蒸し点心
- 冬野菜のズワイ蟹餡かけ
- 海老のチリソース
- 担担麺 又は 麻婆御飯
- 本日のデザート

### 金華コース

お一人様 13,500円

- 季節の前菜盛り合わせ
- 吉切鮫背ビレの姿煮込み
- 天然鮮魚の白菜包み白子餡かけ
- 自家製北京ダック
- ハーブ海老のチリソース
- 黒毛和牛のオイスターソース炒め
- タラバ蟹とフカヒレの餡かけそば
- 本日のデザート盛り合わせ

### 重慶コース

お一人様 8,500円

- 季節の前菜盛り合わせ
- ズワイ蟹とフカヒレの茶碗蒸し
- 冬鳥賊の XO 醬炒め
- 天然鮮魚と冬野菜の四川ソース
- 中国黒酢の酢豚
- 担担麺 又は 麻婆御飯
- 本日のデザート

### 長安コース

お一人様 15,000円

- 季節の前菜盛り合わせ
- 吉切鮫背ビレと上海蟹の姿煮込み
- 冬の天然鮮魚の香り蒸し
- 自家製北京ダック
- 冬竹の子と干しナマコの煮込み
- 黒毛和牛のチャイナステーキ
- タラバ蟹とフカヒレの餡かけそば
- 本日のデザート盛り合わせ

### 潮州コース

お一人様 10,500円

- 季節の前菜盛り合わせ
- ズワイ蟹とフカヒレの茶碗蒸し
- ハーブ海老のチリソース
- 天然鮮魚の白菜包み白子餡かけ
- 自家製北京ダック
- 鶏煮込みそば 又は 餡かけ炒飯
- 本日のデザート

### <ドリンクプラン>

90分飲み放題 お一人様 2,000円

120分飲み放題 お一人様 2,500円

プレミアム 120分飲み放題 お一人様 3,000円

### <個室>

うつみね  
宇津峰 10名様まで

あだたら  
安達太良 10名様まで

ばんだい  
磐梯 20名様まで



※仕入れの状況により内容が一部変更となる場合がございます。※写真はイメージです。※表示価格はいずれも消費税・サービス料を含みます。