

6月1日(日)～ 8月31日(日)

夏の瑠璃コース



参繡宝涼碟 料理長おすすめ前菜三種

お食事の始まりは料理長おすすめの三種の前菜をどうぞ。

京鼎小籠包 夏の三色小籠包

季節の小籠包は“とうもろこし”。肉餡に練り込んだ、とうもろこしの粒や刻んだ大葉の爽やかな香りがアクセントに。
京鼎小籠包・烏龍茶小籠包と共にご賞味ください。

冬瓜散翅湯 フカヒレと冬瓜のスープ

翡翠色が涼やかな夏野菜“冬瓜”をフカヒレと共に干し貝柱の風味をきかせた、
優しくさっぱりとした卵白スープに合わせました。

宮保明蝦球 大海老と南瓜の唐辛子炒め

食べ応えのある海老を四川風の甘酢で炒めました。南瓜の甘みやカシューナッツのコクが甘酢によく合います。

茗荷空芯菜 空芯菜とみょうがの老酒炒め

台湾料理定番、旬の空芯菜の炒め。みょうがと共に炒めあげました。シャキシャキとした食感をお楽しみください。

上海醬排骨 スペアリブの赤米煮 夏野菜と共に

スペアリブと赤米を紹興酒や醤油でじっくり煮込んだ伝統的なお料理です。
旨味の詰まったタレは蒸しパンや付け合わせた夏野菜に絡めてお召し上がりください。

黒松露拌麵 トリュフ香る 冷やし和え麵

トリュフの上品な香りを纏った冷たい麵に、葉にんにくの爽やかな辛みと生帆立を甘みが際立つ贅沢な一品です。

芒果滑豆腐 杏仁豆腐 マンゴーソース掛け

お食事の最後は口当たり滑らかな杏仁豆腐をマンゴーソースと一緒にどうぞ。

お一人様

コース料理のみ ▶ ￥7,000(税込)

2時間飲み放題付き ▶ ￥9,200(税込)
(ラストオーダー20分前)

※2名様より承ります。※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください。