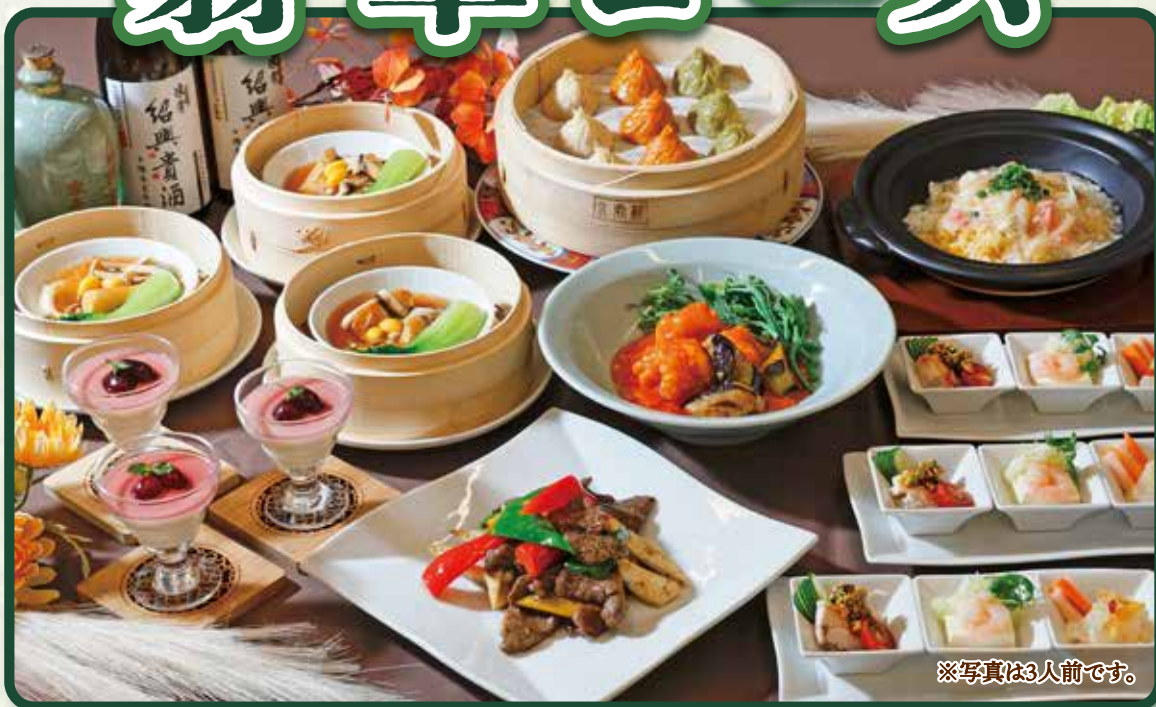


ヒスイ  
9月1日(月)～  
11月30日(日)  
**翡翠コース**



**秋菜涼小碟** 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前菜三種をどうぞ。

**京鼎小籠包** 秋の三色小籠包(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・南瓜小籠包)

季節の小籠包は“南瓜(カボチャ)小籠包”。

南瓜の甘みや風味を肉汁と共に包み込みました。人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包と併せてご賞味ください。

**参菇扒山薬** 揚げ長芋のきのこと餡かけ

ほくほくとした揚げた長芋に、香り豊かなきのこ餡を掛けました。素材の持ち味が引き立つ、季節を感じる一皿です。

**乾焼明蝦球** 大海老のチリソース 秋茄子を添えて

大ぶりの海老に、旨味とほどよい辛みを効かせたチリソースを絡めました。

柔らかくジューシーな茄子との相性も抜群です。

**茭白炒牛肉** 牛肉とマコモ茸のブラックペッパー炒め

旬のマコモ茸と牛肉を強火で香ばしく炒めました。黒胡椒の香りと辛みが味わいを引き締め、食欲をそそります。

**芙蓉蟹翅飯** フカヒレ入り 蟹の卵白餡かけ炒飯

蟹肉入りの卵白餡かけにフカヒレを加えて贅沢な炒飯に仕上げました。熱々の出来立てを土鍋でご提供いたします。

**葡萄滑豆腐** 杏仁豆腐 葡萄のシロップ掛け

お食事の最後は葡萄の爽やかな甘みを滑らかな杏仁豆腐と共にどうぞ。

お一人様

コース料理

**¥6,000**(税込)

飲み放題付き

**¥8,200**(税込)

※2名様より承ります。

(2時間制 ラストオーダー20分前)

※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。