



和洋中折衷 点心飲茶コース

1つの献立の中に日本料理・西洋料理・中国料理のテイストを感じられる月替わりのコース。前菜、メイン、食事等を各料理長が持ち回る新しいスタイルです。旬の食材を使い、各々の料理の特色を調和させる匠の技をお楽しみください。

4,180円^(税込)

ディナータイム限定

17:00～21:00 (L.O.19:30)

+2,200円で**フード & ペアリングコース**にグレードアップ！

お食事に合わせたソムリエセレクトワインなどをお楽しみいただけます。



マスカットの香る烏龍茶

和食 前菜

カラスガレイの西京焼き、椎茸旨煮、
奈良漬クリームチーズ、旬菜白和え、
焼湿地ポン酢漬、無花果胡桃掛け

中国 点心4品

「小籠包」「海老とセリの蒸し餃子」
「海鮮入り花型シュマイ」「叉焼入り肉まん」

中国 海鮮料理

海老と紋甲ゆとズッキーニの XO 醬炒め

洋食

ベリ風水餃子

中国 肉料理

牛肉とセリの麻辣煮込み

中国 ご飯もの

朝鮮人参と枸杞の実入りかき玉蟹雑炊

中国

本日のデザート

※仕入れにより内容が変更になる
場合がございます。