

「お二人で召し上がる おすすめ料理のご案内」

2019年8月～版

① 点心をお楽しみいただく

中国人点心師が作る本格点心を味わい下さい。

タラバ蟹とレタス入りの炒飯と締めのごま団子は外せない一品です。

五種点心盛り合わせ (小籠包/五目春巻/棒餃子/海老蒸し餃子/水晶餃子)	2,000
海老春巻	400
豚肉焼売	400
上海風もち米入り焼売	400
タラバ蟹とレタス入り炒飯	1,800
ゴマ団子 (2客)	720
計	5,720

② 辛い味付けが苦手な方に是非

山椒や唐辛子が苦手な方にもお楽しみいただける中国料理を選んでみました。

どれも人気の料理です。

大海老のマヨネーズ和え	2,400
牛肉とピーマンの細切り炒め	2,000
焼き餃子	600
小籠包	500
ご飯 (2名)	420
ゴマ団子	360
計	6,280

③ 前菜を含めたコース仕立てのご会食

自他ともに勧める一品が、薬膳蒸しスープと、カリカリ鶏です。女性に人気の葉物の炒めも外せない料理です。是非お試しください。

特製薬膳蒸しスープ (2客)	1,400
海苑特製カリカリ鶏 (半身)	1,500
青菜の炒め	1,600
五目炒飯	1,400
杏仁豆腐 (2皿)	800
計	6,700

④ 料理長おすすめの一品から

料理長が自信をもっておすすめする一品から選んだ料理です。

暑い夏にこそ召し上がって頂きたい料理となっております。

鶏肉の細切り胡麻ソースサラダ仕立	1,500
トマト入り薬膳蒸しスープ (2客)	1,400
真鱈の上海風生姜蒸し	2,000
五目おこげ	2,400
計	7,300

※ レストランでは、表示料金に消費税を加算させていただきます。