



和洋中折衷コース
シルクロード
Special Dinner "Silk Road"

※2名様より承ります

中国料理 前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれのスープ

刺身湯葉と白身魚の薄造り

牛サーロインデミカットステーキ(100g) 赤ワインソース
ポテトピューレ添え

握り寿司

デザートプレート
白玉あんみつ / プチスイーツ / 杏仁豆腐

7,500yen





中国料理コース
セブンシーズ

※2名様より承ります

Chinese Dinner "Seven seas"

広東風 前菜盛り合わせ

蟹の卵入りふかひれのスープ

蟹の手の揚げ物

鮑のクリーム煮

季節野菜と牛肉の炒め

五目炒飯

ザーサイ

杏仁豆腐 / 一口点心

10,000yen





ステーキディナー
Steak Dinner

オードブル
スープ
牛サーロインステーキ(150g)
赤ワインソース または 和風ソース
デザート
コーヒー
パン または ライス

5,000yen



ハンバーグディナー
Hamburg Dinner

オードブル
スープ
ハンバーグステーキ(150g)
マッシュルームソース
デザート
コーヒー
パン または ライス

4,500yen



フィッシュディナー
Fish Dinner

オードブル
スープ
本日の魚料理
デザート
コーヒー
パン または ライス

4,000yen



パスタディナー
Pasta Dinner

オードブル
スープ
本日のパスタ
デザート
コーヒー
パン

2,900yen





握り寿司御膳
SUSHI Set

握り寿司 8 貫
 サラダ
 味噌椀
 甘味

3,100yen

海鮮御膳
Seafood Rice Bowl Set

海鮮丼
 サラダ
 味噌椀
 甘味

2,500yen



鮭といくらの親子膳
Salmon and Roe Rice Bowl Set

鮭といくらの親子丼
 サラダ
 味噌椀
 甘味

2,500yen



ねぎとろ膳
Raw Tuna with Green Onion Rice Bowl Set

ねぎとろ丼
 サラダ
 味噌椀
 甘味

2,000yen



天婦羅盛り合わせ
Assorted Tempura

1,000yen

※上記御膳をご注文の場合に限らせていただきます。



前菜 *Appetizers*

- 1、生ハムとスモークサーモン 彩り野菜のマリネ 1,650yen
Raw Ham and Smoked Salmon with Marinated Vegetables
- 2、パテドカンパーニュのサラダ アンブリケ仕立て 1,450yen
Pâté de Campagne Salad, Imbriquer Style
- 3、シーザーサラダ 900yen
Caesar Salad
- 4、三種冷菜盛り合わせ (2~3名盛り) 2,700yen
Chinese Chilled Appetizer (3kinds)
- 5、窯焼きチャーシュー (2~3名盛り) 1,700yen
Chinese Barbecued Pork
- 6、蒸し鶏の冷菜 葱風味 (2~3名盛り) 1,700yen
Steamed Chicken (Chilled)
- 7、ピータン (2~3名盛り) 1,600yen
Preserved Duck's Egg

スープ *Soup*

- 8、海老のビスクスープ 1,100yen
Shrimp Bisque Soup
- 9、本日のポタージュ 800yen
Today's Potage
- 10、蟹の卵入りふかひれのスープ 2,100yen
Shark Fin and Crab Roe Soup
- 11、五目入りふかひれのスープ 1,800yen
Shark Fin and Chop Suey Soup

野菜料理 *Vegetable Dishes*

- 12、季節野菜の炒め (2~3名盛り) 1,700yen
Sautéed Seasonal Vegetables
- 13、麻婆茄子 (2~3名盛り) 1,700yen
Eggplant and Minced Beef in Chili Sauce



魚介料理 *Seafood Dishes*

- 14、海の幸のメドレー 2,200yen
Sautéed 3kinds of Seafood
- 15、白身魚のアクアパッツァ ジェノバ風 1,850yen
White Fish Acqua Pazza, Genoa Style
- 16、大海老のチリソース煮 (2~3名盛り) 2,800yen
Braised Prawns in Chili Sauce
- 17、海老のチリソース煮 (2~3名盛り) 2,300yen
Braised Shrimp in Chili Sauce
- 18、海老の衣揚げ 甘酢添え (2~3名盛り) 2,300yen
Fried Shrimp Served with Sweet and Sour Sauce
- 19、帆立貝とブロッコリーの炒め (2~3名盛り) 2,100yen
Sautéed Scallops and Broccoli
- 20、蟹の手の揚げ物(1個) 1,400yen
Deep-Fried Stuffed Crab Claw(1piece)

肉料理 *Meat Dishes*

- 21、国産牛サーロインステーキ(180g) ポテトピューレと彩り野菜添え 5,300yen
赤ワインソース / 和風ソース / カフェドパリ バター、レモン
Beef Sirloin Steak with Potato Puree and Vegetables
Red Wine Sauce / Soy Sauce / Café de Paris, Butter and Lemon
- 22、ハンバーグステーキ(150g) ポテトピューレと彩り野菜添え 2,200yen
Hamburg Steak with Potato Puree and Vegetables
- 23、ビーフシチュー ブルギニョン 2,000yen
Beef Stew, Bourguignon
- 24、牛肉のオイスターソース炒め (2~3名盛り) 2,300yen
Sautéed Beef in Oyster Sauce
- 25、豚肉細切りピーマン炒め (2~3名盛り) 2,000yen
Sautéed Pork and Green Pepper
- 26、八宝菜 (2~3名盛り) 2,000yen
Sautéed Pork, Seafood and Vegetables
- 27、酢豚 (2~3名盛り) 2,000yen
Sweet and Sour Pork
- 28、鶏の唐揚げ 山椒塩添え (2~3名盛り) 1,800yen
Deep-Fried Chicken with Japanese Pepper and Salt
- 29、鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め (2~3名盛り) 1,800yen
Sautéed Chicken and Cashew Nuts
- 30、四川風麻婆豆腐 (2~3名盛り) 1,700yen
Tofu and Minced Beef in Hot Chili Sauce

ご飯・麺類 *Rice / Noodles*

- | | |
|---|----------|
| 31、本日のパスタ
<i>Today's Pasta</i> | 1,800yen |
| 32、海老入りつゆそば
<i>Noodle Soup with Shrimp</i> | 2,000yen |
| 33、五目つゆそば
<i>Mixed Noodle Soup</i> | 1,900yen |
| 34、海老あんかけ焼きそば
<i>Fried Noodles with Shrimp</i> | 2,000yen |
| 35、五目あんかけ焼きそば
<i>Mixed Fried Noodles</i> | 1,900yen |
| 36、鶏肉細切り海南風炒飯
<i>Fried Rice with Chicken</i> | 2,000yen |
| 37、海老炒飯
<i>Fried Rice with Shrimp</i> | 1,800yen |
| 38、五目炒飯
<i>Mixed Fried Rice</i> | 1,800yen |
| 39、パン
<i>Bread</i> | 350yen |
| 40、ご飯
<i>Rice</i> | 350yen |

デザート *Dessert*

- | | |
|---|----------|
| 41、スイーツ盛り合わせ
<i>Assorted Sweets</i> | 1,400yen |
| 42、ケーキ各種
<i>Various Cakes</i> | 900yen |
| 43、アイスクリーム各種
<i>Various Ice Creams</i> | 600yen |
| 44、杏仁豆腐
<i>Almond Jelly</i> | 650yen |
| 45、胡麻付き揚げ団子(1個)
<i>Fried Dumplings with Sesame Seeds (1 piece)</i> | 300yen |
| 46、クリームあんみつ
<i>Anmitsu with Vanilla Icecream</i> | 800yen |
| 47、あんみつ
<i>Anmitsu</i> | 700yen |