



【歓送迎会メニュー】2008年3月1日～4月30日

《水仙コース》 ¥3000

- ◇春の前菜盛り合わせ
- ◇イカの揚げ物と海鮮春巻き
- ◇海の幸のとろみスープ
- ◇有頭海老のXO醤蒸し
- ◇季節の野菜炒め
- ◇福建風焼米粉
- ◇杏仁豆腐

《茉莉コース》 ¥5000

- ◇春の彩り前菜三種
- ◇海鮮入りフカヒレスープ
- ◇ヤリイカと季節の彩り野菜炒め
- ◇海鮮春巻きと豆腐の揚げ物
- ◇蕪と海鮮蒸し・上海蟹味噌餡かけ
- ◇牛ヒレ肉の炒め・特製ソース
- ◇桜海老・又は福建風焼米粉
- ◇杏仁豆腐又はマンゴーのデザート

《黄金桂コース》 ¥8000

- ◇季節の特製前菜
- ◇海鮮入りフカヒレスープ
- ◇伊勢海老料理
- ◇鮑料理
- ◇旬の魚料理
- ◇和牛の炒め・特製ソース
- ◇特製焼米粉
- ◇黄金桂のデザート

《鳳凰コース》 ¥12000

- ◇鳳凰の特製前菜
- ◇フカヒレの姿煮込み
- ◇伊勢海老料理
- ◇鮑料理
- ◇旬の高級魚料理
- ◇牛ヒレのステーキ
- ◇桜海老の焼米粉
- ◇椰子ミルク・ツバメの巣添え

※その他、ご予算、ご希望などございましたら、係りの者にお尋ね下さい。
※アレルギーや苦手な食材などございましたら、ご予約時にお申し出下さい。
※その日の仕入れ状況により、食材やお料理が変更される場合がございます。
予め、ご了承下さい。



078-366-3039