

ディナーコース “富貴”

14,000円

2026年3月3日から6月1日まで

前菜六種盛り合わせ

中国野菜とハタ、帆立貝の上湯煮浸し

海老ワンタン入りグリーンピースのスープ

和牛肉と新筍のオイスターソース炒め レタス包み

もやしと黄芽入り醤油焼きそば

オリジナルデザート

以下3品より1品お選びください。

マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ディナーコース “福膳”
極上の和牛－九州の恵み－
18,000円

2026年3月3日から6月1日まで

前菜七種盛り合わせ

宮崎牛の甘辛煮・鹿児島県産黒豚ばら肉の叉焼

クラゲの冷菜・野菜の甘酢漬け・鰯の西京焼き

蒸し鶏と山菜の胡麻ソース・真鯛のサラダ 桜ソース付

宮崎牛と春野菜のブラックビーンズ炒め

フカヒレ姿、金華ハム、新玉ねぎ入り蒸しスープ

福岡県産中国野菜入り北京ダック

新筍の海老すり身包み揚げ

宮崎牛サーロインのステーキ 新山椒風味

博多長浜市場直送カサゴの蒸し御飯

九州産季節のフルーツとオリジナルデザート

以下のオリジナルデザート3品より1品お選びください。

マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

安溪鉄観音茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。