

彩 虹

S a i - K o u

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

ふかひれの醤油味スープ
Shark's Fin Served in a Soy-sauce Based Soup

北京ダック 海老煎餅添え
Peking Duck and Prawn Crackers

海老、帆立貝と彩り野菜の炒め
Sautéed Shrimp and Scallop With Vegetables

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ
Braised Spareribs “CHINKIANG” Vinegar with Vegetables

チャーシューチャーハン
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

甘味デザート
Dessert



1 名 様 ￥10,000

新 潟 コ ー ス

Niigata Course

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

大黒舞茸【真】とふかひれのスープ
Shark's Fin and Maitake Mushroom Soup

真イカとホウボウの神楽南味噌炒め
Sautéed Squid and Gurnard with Salty-Sweet Miso

佐渡島産ウスメバルと栃尾油揚げのオイスターソース煮込み
Braised Goldeye Rockfish and Fried Tofu with Oyster Sauce

雪温貯蔵にいがた和牛のソテー XO醬添え 雪室野菜と共に
Sautéed Aged Wagyu Beef with XO Sauce and Vegetables

長岡生姜醤油ラーメン
Ramen in Ginger and Soy Sauce Based Soup

笹団子入りココナッツ杏仁豆腐
Cold Almond Jelly in Coconut Milk



※雪室野菜はじゃがいもと人参を使用しております

1 名 様 ￥14,000

彩 龍

S a i - r y u

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹の卵入り燕の巣のスープ
Bird's Nest and Crab Egg Soup

北京ダック 海老煎餅添え・大海老のマヨネーズソース
Peking Duck and Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

鮑のほうれん草クリーム煮込み
Braised Abalone in Spinach Cream Sauce

和牛のソテー 蒸しパン包み 彩り野菜添え
Sautéed Wagyu Beef with Steamed Bun and Vegetables

蟹肉入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

杏仁プリンと焼き菓子
Almond Pudding and Baked Sweets



1 名 様 ￥18,000

彩 華

S a i - k a

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

金箔入りふかひれの姿煮込み
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え・海老のトースト揚げ
Peking Duck and Deep Fried Shrimps on Toast

和牛サーロインと彩り野菜の炒め
Sautéed Sirloin and Vegetable

伊勢海老のX.O醬炒め煮
Braised Lobster in X.O Sauce

蟹肉入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

マンゴープリンと胡麻団子あん入り
Mango Pudding and Sesame Ball



1 名 様 ￥22,000

コースに追加で Additional Menu

* 北京ダック 海老煎餅添え追加  
Peking Duck and Prawn Crackers

+ ￥1,100 (単品 ￥1,300)

* 自家製XO醬で炒める(添える) 
Add in XO Sauce

+ ￥1,100



料金には消費税、サービス料が含まれております。
All prices are in Japanese Yen and inclusive of service charge and tax.