

ガストロノミープラン

青森コース

AOMORI Course

青森前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer

トゲクリガニのふかひれクリームスープ
Shark's Fin and Helmet Crab Cream Soup

八甲田牛ミンチの蒸し物 シーズニング醤油掛け X.O醬乗せ
Steamed "HAKKOU DA Beef" with Seasoning Soy Sauce and XO Sauce

青森県産ヒラメとりんごの包み揚げ 桂皮塩を添えて
Deep Fried Flounder and Apple with Cinnamon Flavored Salt

黒ソイとにんにくのオイスターソース煮込み
Braised Black Seabream and Garlic with Oyster Sauce

カリッと焼いた十三湖産大和じみの炒飯
Fried Rice with Freshwater Calm

青森りんごの杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Apple



1 名 様 ￥10,000

彩 鳳

Sai-hou

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup

北京ダック 海老煎餅添えと五福焼売
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

二種海鮮と彩り野菜の炒め クリームソース仕立て
Sautéed Seafoods and Vegetables with Cream Sauce

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar

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

フルーツ入り杏仁プリン
Cold Almond Pudding with Fruits



1 名 様 ￥14,000

彩 龍

Sai-ryu

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 海老煎餅添えと大海老のマヨネーズソース掛け
Peking Duck and Deep Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

鮑と湯葉のオイスターソース煮
Braised Abalone and Yuba in Oyster Sauce

和牛と彩り野菜のソテー 蒸しパン添え
Sautéed Wagyu Beef and Vegetables with Steamed Bun

蟹肉入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

マンゴープリンと焼き菓子
Mango Pudding and Baked Sweets



1 名 様 ￥18,000

彩 華

Sai-ka

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

マンゴープリンと焼き菓子 フルーツ添え
Mango Pudding and Baked Sweets with Fruits



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   + ￥1,300(通常価格￥1,500)

* 自家製XO醬で炒める(添える)
Add in XO Sauce for Dishes  + ￥1,100

※コースのご利用は2名様からとさせていただきます

* Minimum of 2 persons for a course



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.