

“産地特産フェア”
高知コース
Kouchi-Course

黒潮香る中華前菜
Assorted Appetizer

高知県産海の幸中華風アクアパッツァ
Seafood Acqua Pazza Chinese Style

高知県産ウツボの唐揚げと岩海苔のフリッター
Deep Fried Moray Eel and Seaweed

高知県産はもと四万十鶏の真薯水晶仕立て
Steamed Minced Sea Eel and Chicken

四万十ポークのソテー ガーリックソース掛け
Sautéed “SHIMANTO Pork” with Garlic Sauce

土佐鱈の角煮入り炒飯 削り節乗せ
Fried Rice with Braised Bonito

グアバプリン土佐文旦ジュースと共に
Guava Pudding with Pomelo Juice



1名様 ¥10,000

彩鳳
Sai-hou

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹の卵入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab Egg Soup

北京ダック 海老煎餅添えと揚げワンタン
Peking Duck and Deep Fried “Wang-Tang”

牛サーロインと彩り野菜のソテー 黒豆ソース仕立て
Sautéed Beef Sirloin and Vegetables with Black Bean Sauce

海老、イカ、帆立貝のチリソース煮
Braised Shrimp, Squid and Scallop in Chili Sauce

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

燕の巣とふかひれの極上醤油スープ
Bird's Nest and Shark's Fin Soup

北京ダック 海老煎餅添えとショウロンポウ
Peking Duck and Steamed Soup in Dumpling

和牛サーロインと彩り野菜のジェノベーゼソース 中華風
Sautéed Wagyu Sirloin and Vegetables with Pesto Genovese Chinese Style

鮑のオイスターソース煮込み 壺入り
Braised Abalone in Oyster 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
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 海老煎餅添えと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



卵 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹 くるみ
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.