

“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  
Sauteed “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  
Sauteed 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  
Sauteed 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  
Sauteed 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.