

2020年7月1日(水)～

中国料理 2,500円(税込)コース

2名様より<前日までのご予約>

<MENU>

沙拉鶏糸
蒸し鶏のサラダ 胡麻ドレッシング

蒜苔肉糸
豚肉と野菜の細切り炒め

檸檬鮮魚
白身魚のレモンソース

麻婆豆腐
麻婆豆腐

今天麵飯
本日のお食事

特撰甜点
特製デザート

中国料理 3,850円(税込)コース

2名様より<前日までのご予約>

<MENU>

美味対拼
中華前菜2種盛り合わせ

青菜鮮魚
白身魚と青菜の炒め

油淋鶏腿
若鶏の唐揚げ

乾焼蝦仁
海老チリソース

今天麵飯
本日のお食事

特撰甜点
特製デザート

中国料理 5,500円(税込)コース

2名様より<前日までのご予約>

<MENU>

美味彩拼盤
中華前菜盛り合わせ

三絲魚翅湯
フカヒレスープ

生炒扇蝦仁
小柱と海老の季節野菜炒め

今天点心
本日の中華点心

青菜東坡肉
豚バラ肉の角煮 野菜添え

今天麵飯
本日のお食事

特撰甜点
特製デザート

フランス料理 5,500円(税込)コース

2名様より<前日までのご予約>

<MENU>

Amuse-Bouche

トリュフ風味のスクランブルエッグとイベリコ豚のチョリソー
コンソメジュレ仕立て

Hors-d'œuvre

べ鯖の炙りと竹の子と帆立貝のタルタル
木の芽と軽いスモークの香り

Soupe

本日のスープ

Viande

仔羊モモ肉のグリル バスク風
レモングラス風味

Dessert

パティシエより 季節のおすすめデザート

Pain

パン

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

ご予約・お問い合わせ

TEL 0537-23-3431

(アルカディア・ダイニングコート直通)