

## 新料理長就任記念コース「鳳凰 ～美味黎明～」

料理長より ごあいさつの一皿

えび・小麦・乳成分・落花生

青鮫 ふかのひれの煮込み 京ゆば添え

小麦

北京ダック

えび・小麦

イセエビの蒸しもの 葱生姜風味

えび・小麦

剣先イカとアスパラガスのXO醤炒め

えび・小麦・乳成分

和牛ほほ肉のやわらか煮 まろやか黒酢ソース

小麦・卵

ちりめん山椒入り炒飯

えび・かに・小麦・卵

マンゴープリン

卵・乳成分

1名様 通常 ￥21,000 → **特別価格 ￥18,000**

2名様より承ります。

※各種割引対象外

Special Cold Appetizers

Braised "AOZAME" Shark's Fin with YUBA

Roasted Duck Skin by Peking Style

Steamed Lobster with Ginger and Green Onion

Sautéed Squid and Asparagus with XO Sauce

Braised Wagyu Beef Cheek with Black Vinegar Sauce

Fried Rice with Dried Baby Sardine with "Sansho" Pepper

Mango Pudding

¥21,000 → ¥18,000

We accept from 2 persons

\*Not eligible for various discounts