

桂林各種コースのご案内

当日ご用意できます。

本日の料理長おまかせコース

おひとり様 税込5000円
(2名様より)

内容は別紙をご覧くださいませ。

町内会・PTAのお集まりやご友人との会食にご利用ください。

御予約専用 桂林ランチコース

おひとり様 税込2000円
(2名様より)

三拼盤

彩り3種類の前菜

黒椒菜蝦仁

海老と季節野菜の黒胡椒炒め

点心

2種類の蒸し物

油淋鶏

若鶏肉の唐揚げ オリーブオイルスパイスソース

紅焼肉

ロイヤル三元豚バラ肉と白菜の伝統醤油煮込み

白飯

新潟コシヒカリご飯

素菜湯

お野菜の優しいスープ

美味甜点心

本日おすすめデザート

▶ 都心の高級中華(一万五千円以上)の内容をこの価格でご提供いたします。
仕入・仕込みの都合上、ご予約で承ります。(2名様より)

北京ダックコース おひとり様 税込7000円

彩り5種類の前菜

ふかひれとタラバ蟹のスープ

北京ダックのクレープ包みとローストダックの柚子ソース

海鮮三種類と旬野菜のXO醬仕立て

よだれ牛 熟成肉で

熱々特製小籠包 / 海老蒸し餃子

本日の魚と帆立の葱生姜蒸し

ロイヤル三元豚と彩り野菜の黒酢ソース炒め

北京ダック入りあんかけ焼きそば

本日のデザート

鮑コース おひとり様 税込7000円

鮑の冷菜いり彩り前菜

タラバ蟹入りふかひれスープ

海鮮三種類と色々旬野菜の天日塩強火炒め

よだれ牛 熟成肉で

熱々特製小籠包 / 千葉県産ロイヤル三元豚の焼売

本日の魚と帆立のドライトマト蒸し

鮑のオイスターソース煮込み

ロイヤル三元豚とキャベツの甜麵醬仕立て

具だくさんあんかけ焼きそば

本日のデザート

ふかひれ姿煮コース おひとり様 税込7000円

彩り5種類の前菜

ふかひれ姿伝統醤油煮込み

海鮮三種類のチーズチリソース

よだれ牛 熟成肉で

熱々特製小籠包 / ふかひれ蒸し餃子

本日の魚と帆立の金華ハム昆布醬蒸し

ふかひれとタラバ蟹の卵白フワフワ仕立て

ロイヤル三元豚と色々旬野菜の豆豉ソース炒め

ふかひれ入りあんかけ焼きそば

本日のデザート