



夏季特選菜譜

お一人様 ¥5,940 (税サ込)

●海老のチリソース煮

●アナゴの豆鼓炒め

●黒酢豚 など全8品

※こちらのコースは各様からのご利用とさせていただきます。

※9月の秋季特選菜譜の販売となり、メニュー内容が異なります。

【割引クーポン会員様特典】

お一人様につき

自家焙煎コーヒー豆50gプレゼント!

アワビ・フカヒレ・ 特選牛コース

お一人様 ¥8,316 (税サ込)

●蟹肉とフカヒレの煮込み

●華ニラと鮑のあつさり藻塩炒め

●信州産牛と葉にんにくの炒め など全8品

※こちらのコースは各様からのご利用とさせていただきます。

福寿菜譜

お一人様 ¥9,504 (税サ込)

●国産牛フィレ肉と金針菜の炒め

●ズワイ蟹と葉ニンニクの炒め

●北京ダック など全8品

※こちらのコースは各様からのご利用とさせていただきます。



+ 2時間飲み放題 (前売りチケットご利用)

~~¥11,504~~ > ¥11,000 (税・サ込)

~~¥10,316~~ > ¥9,800 (税・サ込)

~~¥7,940~~ > ¥7,500 (税・サ込)

洗練された おすすめ3コース

自由な発想で二つのメニューに個性を持たせランチ・ディナーのコースメニューをはじめ、高いコストパフォーマンスでご満足いただける、気軽でお得なランチメニューやアラカルトメニューも魅力のひとつ。ビバレッジメニューにも中国酒やワイン、オリジナルカクテルなど料理の味をさらに引き立たせる豊富な種類の数々をご用意。また個室も2部屋完備し、お客様のご用向きに合わせた幅広いご利用をおすすめいたします。

人気NO.1コース「夏季特選菜譜」。

おすすめは漆黒のソースがかかった黒酢豚。さわやかな酸味が暑い夏にぴったり。「アワビ・フカヒレ・特選牛コース」「福寿菜譜」は、贅沢食材をふんだんに使ったお料理の数々で、ご家族での会食や、おもてなしの際にもおすすめです。



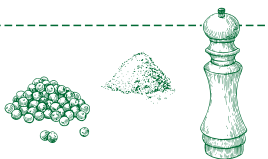
中国料理

冬の拾得

(通常営業時間)

ランチタイム 11:30 ~ 14:30 (14:00L.O.)
ディナータイム 17:00 ~ 21:00 (20:30L.O.)

[個室のご用意もございます]



Spices & Herb スパイス & ハーブフェア

上記コース3種をご注文のお客様には、効果のあるスパイスやハーブを無料にてご利用頂けます。またアラカルト(単品料理)をご注文のお客様は500円(税・サ込)にてスパイス&ハーブをご利用頂けます。