

海苑特選コース

特選コースは御予約をお願いいたします
※コース料理は2名様より承ります

魚翅コース ふかひれ 22,000 円

冷拼盆	特製前菜盛り合わせ
竹笙双翅	毛鹿鮫詰めキヌガサ茸と吉切鮫の姿煮込み
紅袍煎蝦	ロブスターの甘辛炒め
炸子鶏・花巻	海苑特製カリカリ鶏・花巻添え
豆醬唐生菜	リーフレタスの豆醬炒め
清蒸鮮魚	本日入荷鮮魚の香醤油蒸し
中国茶飯	中国茶ご飯
燉湯	特製漢方蒸しスープ
甜品	海苑特製デザート
古式中国茶	古式中国茶

鮑魚コース あわび 33,000 円

冷拼盆	特製前菜盛り合わせ
上湯魚翅	ふかひれの上湯スープ
鴛鴦龍蝦	伊勢海老の二種の味わい
鮑汁干鮑	干し鮑の広東煮込み
鯛煲仔飯	香港式鯛飯
甜品	海苑特製デザート
古式中国茶	古式中国茶

※表示価格は税込です
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます

コース料理

Course

海苑おすすめコース

※コース料理は2名様より承ります

春夏秋冬コース しゅんかしゅうとう 6,600 円

料理長が旬の食材を使い
工夫を凝らした季節限定メニューです。
内容は別紙メニューでご案内致します

蘇繡コース そしゅう 8,800 円

特製拌盆	特製前菜
金華排翅	ふかひれの煮込み
宮保蝦球	大海老の甘辛炒め
炸子鶏・花巻	海苑カリカリ鶏・花巻添え
蒜茸油菜芯	青菜のニンニク炒め
清蒸鮮魚	鮮魚の蒸し物
燉湯	特製薬膳蒸しスープ
蓮葉糯米	葉の葉包みおこわ
甜品	デザート

京繡コース じんしゅう 11,000 円

特製拌盆	特製前菜
金華排翅	ふかひれの煮込み
紅袍龍蝦	ロブスターの香味揚げ
北京烤鴨	釜焼き北京ダック
豆醬蒸鮮魚	鮮魚の豆醬蒸し
蒜茸油菜芯	青菜のニンニク炒め
燉湯	特製薬膳蒸しスープ
鮑煲仔飯	鮑入り炊き込みご飯
甜品	デザート