

ランチタイム

AM11:00 ▶ PM2:30

日替りランチ
(メイン1品・ご飯・スープ・漬物・杏仁豆腐)
Aセット900円 Bセット1,100円

ディナータイム

PM5:00 ▶ PM8:30 (L・O)

60種類以上の豊富なメニューとデザート
酒類(中国酒・ワイン・ビール他)
取り揃えて、お待ちしております。

(コースメニュー)

花 3,500円 鳥 5,500円

風 7,500円 月 10,000円

※風・月のコースは要予約となります。
(各コース、人数、ご予算等ご相談承ります)



花 (3,500円コース)

- ・三種冷菜
- ・豚肉と季節野菜の炒め物
- ・海老と卵のチリソース
- ・虹鮭の香味ソースかけ
- ・手羽先醬油煮
- ・ホタテ甘酢あんかけ
- ・コンスープ
- ・杏仁豆腐

太原の味の集約、コース料理

花・鳥・風・月4つのコースを用意いたしました。
素材の味を活かし、冷・温・炒・煮・焼、一皿一皿に中華料理の
酸味を感じていただける品々をお召し上がり下さい。
※季節により内容がことなる事があります。



レバニラ炒め
御殿場産の新鮮で
良質の鶏レバーを使い、
食べ易く仕上げた
自慢の逸品です。



白菜とカニの煮込み
白菜のこの形は
カニ肉を詰め、
ほのかに甘く、

常識を覆す。
太原おすすめの逸品。
是非、お召し上がり下さい。



ワンパ餃子
羅摩の菓粉を使用し
やわらかくゆで上げた餃子を特製
ニンニクソースでお召し上がり
いただきます。

店内のレイアウトを変え
様々な目的に応じた使い方ができます。
大小御宴会、ゴルフ後のパーティー、
御家族での記念日などに
ぜひご利用下さい。



月 (10,000円コース)

- ・特製飾り前菜
- ・ハマチの刺身中華風
- ・中華風牛ヒレステーキ
- ・伊勢エビのチリソースと小海老の塩炒め
- ・北京ダック
- ・フカヒレの姿煮
- ・タイの蒸し物
- ・旗方入りスープ(クコ、高麗人参等)
- ・点心
- ・フルーツ