

チャイナライトディナーコース 3,500yen

前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

点心

本日の点心

季節のお料理

湯葉と胡麻のプリン仕立て ~海鮮あんかけ~

お食事

下記より1品お選びください。

- ・ かぼちやの担々麺
- ・ 海老ワンタン麺
- ・ 辛味ネギ海老ワンタン麺
- ・ トマト麻婆麺
- ・ ピリリン麺（麻辣麺）

- ・ 豚の角煮ご飯 ~蓮の葉包み~
- ・ 五十嵐流 特製チャーハン
- ・ トマト麻婆丼
- ・ 常陸牛の極上蒸し丼 **+1,000円**

五十嵐流 デザート, 八宝龍珠茶

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さいませ。
※表示価格は消費税込・サービス料別となっております。

水都コース 5,500yen

前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

点心

本日の点心

季節のお料理

湯葉と胡麻のプリン仕立て ~海鮮あんかけ~

メイン

常陸牛の極上蒸し~たっぷり野菜~

お食事

下記より1品お選びください。

- ・ かぼちゃの担々麺
- ・ 海老ワンタン麺
- ・ 辛味ネギ海老ワンタン麺
- ・ トマト麻婆麺
- ・ ピリリン麺（麻辣麺）
- ・ 豚の角煮ご飯 ~蓮の葉包み~
- ・ 五十嵐流 特製チャーハン
- ・ トマト麻婆丼

五十嵐流 デザート, 八宝龍珠茶

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さいませ。
※表示価格は消費税込・サービス料別となっております。

芸術館コース 8,800yen

前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

点心

本日の点心

季節のお料理

上海蟹とフカヒレ姿煮込み

メイン

常陸牛の極上蒸し～たっぷり野菜～

お食事

下記より1品お選びください。

- かぼちやの担々麺
- 海老ワンタン麺
- 辛味ネギ海老ワンタン麺
- トマト麻婆麺
- ピリリン麺（麻辣麺）
- 豚の角煮ご飯 ～蓮の葉包み～
- 五十嵐流 特製チャーハン
- トマト麻婆丼

五十嵐流 デザート, 八宝龍珠茶

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さいませ。
※表示価格は消費税込・サービス料別となっております。