

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 ～フカヒレ入り海鮮あんかけ～

お食事

下記より1品お選びください

- ・汁なしかぼちゃ担々麺
- ・かぼちゃ担々麺
- ・青のり入り海老ワンタン麺
- ・辛味ネギ海老ワンタン麺
- ・ピリリン麺(麻辣麺)
- ・豚の角煮ご飯～蓮の葉包み～
- ・豚の角煮揚げ飯
- ・特製蟹チャーハン……………+200yen
- ・常陸牛の極上蒸し丼…+1,000yen

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

※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 ～フカヒレ入り海鮮あんかけ～

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

- ・汁なしかぼちゃ担々麺
- ・かぼちゃ担々麺
- ・青のり海老入りワンタン麺
- ・辛味ネギ海老ワンタン麺
- ・ピリリン麺(麻辣麺)
- ・豚の角煮ご飯～蓮の葉包み～
- ・豚の角煮揚げ飯
- ・特製蟹チャーハン……………+200yen

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
※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

- ・汁なしかぼちゃ担々麺
- ・かぼちゃ担々麺
- ・青のり入り海老ワンタン麺
- ・辛味ネギ海老ワンタン麺
- ・ピリリン麺(麻辣麺)
- ・豚の角煮ご飯～蓮の葉包み～
- ・豚の角煮揚げ飯
- ・特製蟹チャーハン……………+200yen

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
※表示価格は消費税込・サービス料別となっております