

# 「彩龍」

～ 旬の食材が集う珠玉のコース ～

冷菜盛り合わせ

えび・小麦・乳成分・落花生

かに肉とふかのひれ入るかぶらのすりおろしスープ

かに・小麦

タイラギ貝のあっさり炒め

小麦

脱皮海老と九条ねぎの花椒揚げ

えび・小麦

牛肉細切り甘味噌炒め クレープ包み

小麦

鱈の切り身揚げ 四川風ソース

小麦・卵

五目入り炒飯

えび・小麦・卵

フルーツ入り杏仁豆腐

乳成分

1 名様 ¥13,000 (消費税・サービス料込)

※2 名様より承ります。

※仕入の都合などにより、内容を変更する場合がございます。

## Special Cold Appetizers

Shark's Fin and Crab Meat with Grated Turnip Soup

Sautéed Pen Shell and Vegetables

Fried Soft Shell Shrimps and Kujo Green Onion with Sichuan Pepper

Sautéed Beef in Special Bean Paste Wrapped in Crape

Fried Codfish with Sichuan Sauce

Mixed Fried Rice

Almond Jelly with Fruit

¥13,000

\*We accept from 2 persons

\*Prices included tax and service charges.

\*We may change the contents due to procurement circumstances or other reasons.