



## 祥瑞コース 4,000円

アミューズ / 前菜3種盛り合わせ / トウモロコシの濃厚スープ浮き身の天ぷらをのせて / 自家製カラスミをまぶしたエビの炒め  
北京ダック / 赤魚と発酵唐辛子の軽い煮込み / 黒酢風味のカレー炒飯 / デザート



## 祥瑞コース 6,000円

アミューズ / 前菜4種盛り合わせ  
フカヒレと黄ニラの水餃子  
夏の風物詩、鮎春巻きスタイル2種の塩で  
北京ダック  
天使のエビとピーツクリームソース  
魚醤とシーズニングのエスニック汁ソバ / デザート



## 静岡名菜 8,000円

アミューズ / 本日の前菜盛り合わせ  
県内産10品目の野菜と朝霧ポークのセイロ蒸し  
フカヒレの姿煮コラーゲン白湯スープ  
北京ダック  
遠州灘、駿河湾より届いた本日の鮮魚  
魚醤とシーズニングのエスニック汁ソバ / デザート



SET DRINK

+2,000円 アルコール/ソフトドリンク 飲み放題

+2,500円 日本酒も 飲み放題

LUNCH COURSE



μ<sup>1</sup>-l'ia

蒸籠  
點心



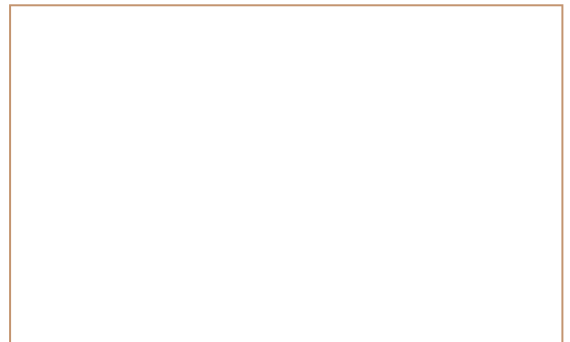
w'üqwa /  
μ<sup>1</sup>-q'ca



炸餅



š'wa-q'is



粥

 <p>LUNCH DRINK</p>	<p>飯 菜 點心</p> <p>粥 飯 點心 點心</p>	<p>點心 點心 點心</p>
--	--	-------------------------