

なごみの時 一人様 7,900 円

- ・二種類のクラゲが入った旬の冷菜銘々盛りあわせ
- ・ふかひれと干貝柱、タラバ蟹入り卵白スープ
- ・特選牛フィレ肉角切りと金木犀の香りソース掛け
- ・芝海老と甲烏賊、カリカリ金華ハムの香り炒め
- ・極上あわび、海鼠(なまこ)、稀少鱻のほほ肉のやわらか煮
- ・特製鶏の煮込みそば
- ・芒果プリンと蕩ける杏仁豆腐コンビネーションデザート
- ・中国焼菓子と茉莉花茶

GIFT かめ出し老酒三合ポット(540ml) 各テーブル1本 無料

↑ UP 極上ふかひれ姿煮に+お一人様4200円でチェンジ(通常お一人様9000円)

追加がお得: 北京ダック(丸1羽)+11000円 (通常16000円) / (ハーフ)+ 6000円 (通常8000円)

こぼれ玉の時 お一人様 20,000 円

- ・すっぽん、鱻唇、海鼠薬膳と旬の冷菜銘々飾り盛りあわせ
- ・極上ふかひれの姿煮と金華ハムの香り上湯とろみスープ
- ・牛フィレ肉のステーキ黒胡椒ソース掛け
- ・房州鮑と金目鯛のグリル、鎮江黒香酢ソースと温野菜添え
- ・北京ダック 広東・北京式のコンビネーション
- ・豪州伊勢海老のフレッシュチリソース煮
- ・特製鶏の煮込みそば
- ・ツバメの巣入りフレッシュフルーツのデザート
- ・中国焼き菓子、白毫銀針茶

GIFT 古越龍山 十年陳年紹興酒(7800円) 各テーブル1本 無料

はなや、玉の時 お一人様 12,400 円

- ・ふかひれの刺身と山海オードブル銘々飾り盛りあわせ
- ・極上ふかひれの姿煮
- ・特選牛サーロインステーキとマコモ茸、鎮江黒香酢ソース、椒塩添え
- ・伊勢海老の乳酪(チーズ)香草オープン焼き
- ・清朝北京ダックと鴨オレンジの花巻き包みのコンビネーション
- ・厳選活アワビと肝の強火炒め
- ・特製鶏の煮込みそば 又は、芹菜と北京ダックチャーハン
- ・ツバメの巣デザート
- ・中国焼き菓子、白毫銀針茶

GIFT 陳年8年紹興老酒 各テーブル1本 無料

おぼろ玉の時 お一人様 9,800 円

- ・アミューズ特選山海冷菜 銘々飾り盛りあわせ
- ・極上ふかひれのコンチネンタル煮、たらば蟹、温野菜添え
- ・特選牛サーロインと子羊の串焼き、五香粉スパイスレモン添え
- ・大正海老と薬膳まこも茸の素揚げ、香草レモンソース掛け
- ・清朝北京ダック
- ・鱈(はた)の蓮葉包み香り蒸し
- ・特製鶏の煮込みそば 又は、芹菜と北京ダックチャーハン
- ・芒果プリンとフレッシュフルーツ入り蕩ける杏仁豆腐
- ・中国焼き菓子、茉莉花茶

GIFT 紹興酒(女兒紅) 各テーブル1本 無料

↑ UP 極上ふかひれ姿煮に+4200円でチェンジ(通常9000円)

みずなの時 お一人様 5,700 円

(カロリーが気になる方)

- ・前菜の盛りあわせ
- ・コーンと卵白のスープ
- ・青梗菜のクリームソース煮
- ・牛肉とピーマンの細切り炒め
- ・小海老のゴママヨネーズ
- ・レトロかに玉
- ・特製鶏の煮込みそば
- ・デザート

当店は、創業以来気仙沼産ふかひれを使用してまいりました。売上金の一部を日本赤十字社を通じて東日本大震災の被災者への義援金とさせていただきます。メニューに記載しているお料理は、天候その他の状況により変更することがあります。 ※各コースの料金は消費税を含んでいます。

※上記料金に別途サービス料として、1Fテーブル席は5%、個室の場合は個室料含み15%掛かります。 **GIFT** ギフトカードは、ご来店の際お申し付け下さい。

★♪ただ今キャンペーン中 現金でお支払いの場合、サービス料を1F5%→無料、個室の場合15%→10%割引しています。詳細は <http://chuuka.com>