



## ご結納プラン ¥15,000

Crabmeat with green vegetables  
蟹肉と野菜のサラダ 特製ドレッシング

Superior soup with mixed seafood delicacy  
海産珍味入り蒸しスープ

Deep fried white fish and Chinese bread with sweet chili sauce  
白身魚の揚げ物 シンガポールスイートチリソース

Stir-fried Thai-yam and vegetables with black olive pickles sauce  
蒟蒻精進料理 黒オリーブピクルス炒め

Braised noodles with roe shrimp, ginger and spring onion  
海老の卵と葱生姜入り煮込みそば

Chef's special dessert  
料理長おすすめデザート



## ご結納プラン ¥20,000

**Chef's recommended dim sum and appetizer selection**  
料理長おすすめ点心と小前菜の盛り合わせ

**Shark's fin soup with Shanghai crabmeat**  
上海蟹肉味噌入り ふかひれスープ

**Steamed fish rolled in aburaage with yellow bean sauce**  
白身魚のうす揚げ包み蒸しタイ味噌ソース 季節野菜添え

**Chinese style croquette with Taro and prawn in plum sauce**  
中国風海老とタロ芋のコロッケ 梅ソース

**Soup noodles with beef and Chinese spice**  
牛肉入りつゆそば 五香風味

**Chef's special dessert**  
料理長おすすめデザート