ハクラク
白楽コース

13,000（税込 *14,040*）　二名様より承ります

山海冷并盆　海の幸、山の恵前菜盛り合わせ
Assorted Seafood and Vegetable Appetizers, Sichuan's House Special

奶汤排翅　フカヒレの姿煮 特製白湯仕立て
Braised Whole Shark's Fin in Special Chicken Broth Sauce

歌楽山球仁　天然海老と四国野菜の唐辛子炒め
Stir-fried Shrimp and Vegetable with Sichuan Pepper

泡姜牛肉片　新生姜と国産牛の炒め
Stir-fried Domestic Beef and Young Ginger Pickles

活鮑鱼蒸虾　活アワビの桜海老醤蒸し
Steamed Abalone with Sakura Shrimp Flavor

水煮海鱔　高知産うつぼの四川麻辣香スタイル
Braised Moray with Pepper Chilli Sauce

麻婆豆腐配白飯
或担々麺　麻婆豆腐御膳　または　汁なし担々麺
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce
or Sichuan Dan Dan Noodles

甜品水果盆　デザートとフルーツの盛り合わせ
Assorted Desserts and Seasonal Fruits

上記税込価格に別途、八宝茶代としてお一人様278円（税込300円）とサービス料10%を加算させていただきます。
Tax included. An additional ￥300- of Eight Treasure Tea per person and 10% service charge will be added.