

北京ダック・ふかひれスープを味わう シェフおすすめのコース料理

Chef's select シェフズセレクト お一人様 7,700円

- ●シェフのセレクトオードブル & よだれ鶏 ~ 熟成黒酢風味 ~
- ●北京ダック ~ フランス産オレンジピールと彩り野菜包み ~ ●ふかひれスープ
- ●黒トリュフ香る 海老のオーロラソースと紋甲烏賊の柚子塩炒め
- ●栃木県産 あさの豚の腐乳漬けロースト ~ 自家製 XO 醤を添えて ~
- ●上海蟹味噌入り 特製白湯麺 ●杏仁豆腐





北京ダック、ふかひれなど中国料理の贅が味わえる特選フルコース

Chef's special

お選びいただくメイン料理により 金額が異なります

お一人様 9,900円 [A. ふかひれと衣笠茸の白湯蒸しスープ]

ぉ-人様 13,200円 [В. 吉切鮫尾ひれと鮑の煮込み]

お一人様 17,600円 [C. 吉切鮫尾ひれの姿煮 (約90g)]

- ●シェフのセレクトオードブル & よだれ鶏~熟成黒酢風味~
- ●北京ダック~ フランス産オレンジピールと彩り野菜包み ~ ●小籠包
 - A. ふかひれと衣笠茸の蒸しスープ
- ●メイン料理
- B. 吉切鮫尾ひれと鮑の煮込み
- C. 吉切鮫尾ひれの姿煮 (約90g)
- ●黒トリュフ香る 海老のオーロラソースと紋甲鳥賊の柚子塩炒め
- ●栃木県産 あさの豚の腐乳漬けロースト ~ 自家製 XO 醤を添えて
- ●上海蟹味噌入り 特製白湯麺 ●杏仁豆腐







コース料理にプラスでお得なフリードリンクセット [6名様より/2時間制]

コース料理 + 3,300円

スパークリングワイン / 生ビール / ワイン(赤・白) / サングリア 紹興酒 / ハイボール / 焼酎 (芋・麦) / ソフトドリンク (3種)

コース料理 + 2.750円

瓶ビール / ワイン(赤・白) / サングリア / ハイボール 焼酎(芋・麦)/ソフトドリンク(2種)

※レストラン席または個室にてご利用いただけます。

▼ご予約・店情報はこちら





パノラマエリア貸切(36名様まで)、全貸切(着席60名様まで)など 各種ご利用いただけます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

銘々盛りスタイル 贅沢! 北京ダック・ふかひれスープ入り

接待に!!

12,000円プラン(税・サービス料込)

- ●シェフのセレクトオードブル & よだれ鶏 ~ 熟成黒酢風味 ~
- ~フランス産オレンジピールと彩り野菜包み~
- ●ふかひれスープ
- ●黒トリュフ香る 海老のオーロラソースと 紋甲烏賊の柚子塩炒め
- ●栃木県産 あさの豚の腐乳漬けロースト ~自家製 XO 醤を添えて~
- ●上海蟹味噌入り 特製白湯麺
- ●杏仁豆腐
- ●スパークリングワイン ●生ビール
- ●ワイン(赤・白) ●サングリア
- ●紹興酒
 ●ハイボール
 ●焼酎(芋・麦)
- ●ソフトドリンク(3種)

北京ダック入り内容充実コース スパークリングワイン・生ビールも飲み放題

オススメ!

10,000円プラン(税・サービス料込)

- ●シェフのセレクトオードブル & よだれ鶏 ~ 熟成黒酢風味 ~
- ●北京ダック
- ●黒トリュフ香る 海老のオーロラソースと 紋甲烏賊の柚子塩炒め
- ●三元豚の彩菜黒酢豚
- ●牛バラ煮込み 白湯麺
- ●杏仁豆腐
- ●スパークリングワイン ●生ビール
- ●ワイン(赤・白) ●サングリア
- ●紹興酒
 ●ハイボール
 ●焼酎(芋・麦)
- ●ソフトドリンク(3種)

シェフおすすめコース ワイン・サングリア等の飲み放題付き

9,000円プラン(税・サービス料込)

- ●シェフのセレクトオードブル & よだれ鶏 ~ 熟成黒酢風味 ~
- ●海老蒸し餃子
- ●黒トリュフ香る 海老のオーロラソースと 紋甲烏賊の柚子塩炒め
- ●三元豚の彩菜黒酢豚
- ●牛バラ煮込み 白湯麺
- ●杏仁豆腐
- ●瓶ビール ●ワイン(赤・白)
- ●サングリア ●ハイボール
- ●焼酎(芋・麦)
- ●ソフトドリンク(2種)









LUCIS GARDEN 恵比寿

〒150-6039 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー39階

TEL.03-5424-1015

公式サイト











