

# 鹿児島産黒毛和牛を楽しむ 和中華タパスコース

1名様 7,000円(税込) 2名様より承ります



写真は3名様用のイメージです

鶏肉と香り野菜のトリュフ和え・くらげと和ハーブの和え物  
鶏レバーのパテ、紹興酒と黒糖の香り・くるみのキャラメリゼ  
生姜の香りの根菜の和パテ、セサミパン添え・甘酢野菜のラペサラダ  
天使の海老の和中華フリット、七味オリエンタルスパイス  
香り青菜の揚げワンタン  
鹿児島産黒毛和牛のサイコロ香り焼き、スダチと塩山椒を添えて  
大山鶏の香港式パリパリ揚げ、柚子と生姜の香り  
※やわらか三元豚の一本揚げ、黒酢ソースに変更できます  
本日のお食事・豆乳風味の杏仁豆腐

フリードリンク 2 時間!

鹿児島産黒毛和牛を楽しむ 和中華タパスコース

1名様 9,000円(税込) 2名様より承ります

※フリードリンクはグループごとにご用意いたします。※ラストオーダーは終了 20 分前とさせていただきます。  
※お一人様+1,100円(税込)でプレミアム飲み放題に変更できます。  
(スパークリングワイン付+赤・白ワインのグレードUP)

# 和中華コース

和のテイストと本格中華の技法が生み出す  
Gu-O のスペシャリテを  
コース仕立てでお楽しみください



写真はイメージです



# ふかひれ・鮑を楽しむ和中華コース

1名様 11,000円(税込) 2名様より承ります

本日のタパスプレート

ふかひれの姿煮込み

帆立貝と海老の広東風炒め、トリュフの香り

鹿児島産黒毛和牛のサイコロ香り焼き、スダチと彩り野菜添え

殻付き鮑と真鯛のスチーム、塩麴と大根の粥ベジソース

本日のお食事

本日のデザート盛り合わせ



# 調理長おすすめ和中華コース

1名様 6,600円(税込) 2名様より承ります

本日のタパスプレート

ふかのひれときのこの粥ベジスープ

※粥ベジソースは下記からお選びください。

- ① 白…塩麴と白大根 ② 緑…パクチーとほうれん草 ③ 黄…南瓜ととうがらし  
④ 赤…ピーツとドライトマト ⑤…茶 ポルチーニとモリユ

Gu-O オリジナル点心盛り合わせ

天使の海老の和中華海老チリ、トマトソース

和牛と殻付き鮑のやわらか煮、彩り野菜添え

本日のお食事

本日のデザート