



※画像はChef's course B「ふかひれの姿煮込みと黒毛和牛と鮑が楽しめるハイグレードコース(1名さま)」11,000円(税込)です。

Chef's course

Gu-Oの人気メニューをコース仕立てにしました。
お一人さまからご注文いただけます。

ふかひれのスープ、ふかひれの姿煮込みはお味付けをお選びいただけます

- 1 素材の味を引き出す白のスープ(塩麴と大根)
- 2 ビタミン豊かな緑のスープ(パクチーとほうれん草)
- 3 まるやかなコクと辛みの黄色のスープ(かぼちゃと唐辛子)

Chef's course A

お一人さま **6,600**円(税込)

6,600 yen per person (tax included)

厨师推荐宴席 A 6,600日元/1位(含消費税)

ふかひれのスープと

人気料理大山鶏のパリパリ揚げのコース

※お一人さまより承ります。

This is a course featuring shark's fin soup and very popular Crispy fried Daisen chicken.

※Available from one person.

鱼翅羹脆皮鸡宴 ※一位享用

本日の前菜盛り合わせ

Appetizer

精美前菜

ふかひれのスープ^o(お味付けをお選びください)

Shark's fin soup (Choose Soup)

鱼翅羹(请选择口味)

大山鶏のパリパリ揚げ

Crispy fried Daisen chicken

脆皮鸡

海老と野菜の^{ニンニク}蒜風味蒸し

Steamed shrimp and vegetables with garlic flavor

蒜茸蒸大虾

炒飯 または スープ麺

Fried rice or Soup noodles

炒饭/汤面(请选择一种)

なめらか杏仁豆腐

Almond jelly

杏仁豆腐

Chef's course B

お一人さま **11,000**円(税込)

11,000 yen per person (tax included)

厨师推荐宴席 B 11,000日元/1位(含消費税)

ふかひれの姿煮込みと

黒毛和牛と鮑が楽しめるハイグレードコース

※お一人さまより承ります。

This is a luxurious course featuring Braised premium shark's fin, Steamed abalone and Wagyu black beef.

※Available from one person.

排翅和牛鲍鱼宴 ※一位享用

本日の前菜盛り合わせ

Appetizer

精美前菜

ふかひれの姿煮込み^o(お味付けをお選びください)

Braised superior shark's fin (Choose Soup)

烧排翅(请选择口味)

黒毛和牛のカットステーキ

Wagyu black beef cut steak

煎和牛

鮑と海老の強火蒸し

Steamed abalone and shrimp

豉油蒸鲍鱼大虾

炒飯 または スープ麺

Fried rice or Soup noodles

炒饭/汤面(请选择一种)

自家製マンゴープリン

Mango pudding

芒果布丁

- 4 ミネストローネ風赤のスープ(ドライトマトとビーツ) 5 きのこと香る茶色のスープ(ポルチーニとモリーユ)
- 6 スパイスたっぷり黒のスープ(四川風マーラー味) 7 鶏のうまみ香る金のスープ(焼き醤油)



※画像はHINABE course B「Gu-O名物火鍋がふかひれの姿・鮑とともに楽しめるハイグレードコース(2名さま)」13,200円(税込)です。

HINABE course

Gu-O名物火鍋が楽しめるコースメニューです。
2名さまより承ります。

火鍋 ※スープを2種類お選びいただけます。
Hot pot (Choose Two Soup)
粥底火锅 (请选两个锅底)

- 1 素材の味を引き出す白のスープ(塩麴と大根)
- 2 ビタミン豊かな緑のスープ(パクチーとほうれん草)
- 3 まるやかなコクと辛みの黄色のスープ(かぼちゃと唐辛子)

HINABE course A

お一人さま **8,800**円(税込)

8,800 yen per person (tax included)

粥底火锅宴 A 8,800日元/1位(含消費税)

Gu-O名物火鍋がふかひれとともに 楽しめるコース

※2名さまより承ります。

This is a course featuring Gu-O's specialty hot pot with shark's fin. ※Two orders minimum.

鱼翅粥底火锅宴 ※两位起享用

本日の前菜盛り合わせ

Appetizer

精美前菜

自家製点心2種盛り

Two kinds of Dimsums

双辉咸点心

火鍋(スープを2種類お選びください)

Hot pot (Choose Two Soup)

粥底火锅(请选两个锅底)

ふかひれ・海老・豚肉・野菜・きのこ・湯葉

Shark's fin・Shrimp・Pork・Vegetables・Mushrooms・Yuba (Bean curd skin)

鱼翅・大虾・猪肉・蔬菜・蘑菇・腐皮

おこげまたは春雨

Crisp rice or Glass noodles

锅巴/粉丝(请选一种)

なめらか杏仁豆腐

Almond jelly

杏仁豆腐

HINABE course B

お一人さま **13,200**円(税込)

13,200 yen per person (tax included)

粥底火锅宴 B 13,200日元/1位(含消費税)

Gu-O名物火鍋がふかひれの姿煮・ 鮑とともに楽しめるハイグレードコース

※2名さまより承ります。

This is a luxurious course featuring Gu-O's specialty hot pot with superior shark's fin and abalone.

※Two orders minimum.

小排翅鲍鱼粥底火锅宴 ※两位起享用

本日の前菜盛り合わせ

Appetizer

精美前菜

自家製点心2種盛り

Two kinds of Dimsums

双辉咸点心

火鍋(スープを2種類お選びください)

Hot pot (Choose Two Soup)

粥底火锅(请选两个锅底)

ふかひれの姿煮・鮑・豚肉・野菜・きのこ・湯葉

Superior shark's fin・Abalone・Pork・Vegetables・Mushrooms・Yuba (Bean curd skin)

小排翅・鲍鱼・猪肉・蔬菜・蘑菇・腐皮

おこげまたは春雨

Crisp rice or Glass noodles

锅巴/粉丝(请选一种)

自家製マンゴープリン

Mango pudding

芒果布丁

4 ミネストローネ風赤のスープ(ドライトマトとピーツ) 5 きのこと香る茶色のスープ(ポルチーニとモリージュ)

6 スパイスたっぷり黒のスープ(四川風マラー味)