

ディナーコース

DINNER COURSE



新鮮な『地場産食材』を使用したおすすめコース。
その時季に一番おいしい食材を使った東光苑こだわりのお料理の数々。
お酒も広大な中国大陸各地から中国地酒を豊富にそろえております。



※写真は¥8,800コースのイメージ

東光苑定番コース

¥4,500(税込)

冷菜三種盛り合わせ



白身魚と青のりのスープ



二種点心(焼売・海老蒸し餃子)



地場野菜と豚肉の豆味噌炒め



海老の自家製XO醬炒め



桜海老と又焼のチャーハン



杏仁豆腐

おすすめコース

¥6,600(税込)

冷菜四種盛合せ



ジュンサイ入りふかひれスープ



二種揚げ物(山菜・海老トースト)



地場野菜と豚肉、イカの炒め



大海老と中国野菜の
自家製XO醬炒め



鱈の香味煮



桜海老と又焼のチャーハン



果実入り杏仁豆腐

プレミアムコース

¥8,800(税込)

焼き物入り冷菜の盛り合わせ



ジュンサイ入りふかひれスープ



二種揚げ物(山菜・蟹爪)



中国式牛ヒレ肉のステーキ



大海老と中国野菜の
自家製XO醬炒め



季節野菜の蟹肉あんかけ



桜海老と又焼の焼きビーフン



果実入り杏仁豆腐