

ディナーコース

# DINNER COURSE



新鮮な『秦野産食材』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。



※写真はイメージです

2名様より

## DINNER COURSE A

焼き物入り前菜



蟹肉入りふかひれスープ



二種揚げ物



大海老と葱の生姜炒め



牛ヒレ肉と地場野菜のXO醬炒め



蒸し魚の野菜ソースかけ



海鮮チャーハン



本日のデザート

¥8,000(税込)

2名様より

## DINNER COURSE B

三種冷菜盛り合わせ



広東風コーンスープ



二種点心



豚肉ヒレと地場野菜の炒め



海老のチリソース煮



高菜と叉焼入りチャーハン



杏仁豆腐

¥4,000(税込)