

DINNER MENU

2021.05.27 - 2021.09.26

# 旬Collection 夏

〔2名様より/5日前までの要予約〕



前菜前の一皿  
のどぐろ炙りの九条葱和え “台湾山胡椒”の香り

前菜  
季節の前菜盛り合わせ

ふかひれ  
“眺遊楼名菜” ふかひれ姿の鉄板焼き 頂湯スープ仕立て

北京ダック  
ロースト北京ダック カービングサービス

魚  
のどぐろの低温スチーム 豆豉とピーナッツオイルの香り

海老  
活伊勢海老のオリジナルチリソース 竹墨麺と共に

ステーキ  
飛驒牛フィレ二種仕立て “烤（ステーキ）”と“灼（湯引き）”

食事  
飛驒牛の麻婆豆腐飯

デザート  
眺遊楼特製デザートプレート

23,000円（税込 25,300円）

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。  
写真はイメージです。  
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は国産です。

中国料理

## 眺遊楼

CHO YU RO