

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
飛騨牛フィレ二種仕立て “烤（ステーキ）”と“灼（湯引き）”

食事
飛騨牛の麻婆豆腐飯

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