

DINNER MENU

2021.09.01-2021.11.08

凜

-RIN-

クラシックなお料理に新しい技法、味付けを融合させたコース料理



前 菜

眺遊楼特製前菜盛り合わせ

北京ダック

北京ダック Wポーション

ふかひれ

ふかひれと松茸入り 山海珍味のスチームスープ

海の幸

オマール海老の炒めもの XO醤と共に

鮑

鮑と娃娃菜のトリュフクリーム煮込み 蒸しパン添え

黒毛和牛

黒毛和牛サーロインの低温ロースト 紹興酒の香り

〈麺 飯〉

～お選びください～

焼鮭とイクラのチャーハン 青紫蘇の香り

又は

広東式海老雲呑麺

甜 品

眺遊楼 Seasonal Sweets Plate



13,000円
(税込 14,300円)

※別途サービス料10%を申し受けます。
※仕入れ状況により提供期間、内容等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