

DINNER MENU

2021.09.01-2021.11.08

旬

-Collection-

旬の食材をコレクションした秋のプレミアムディナー



前菜まえの一皿

天然真鯛と日間賀島産真蛸

前 菜

眺遊楼特製前菜盛り合わせ

ふかひれ

吉切鮫尾びれの鉄板焼き 上海蟹のスープ仕立て

伊勢海老

活け伊勢海老“炒と炸”の二種仕立て

北京ダック

北京ダック・Wポジション

旬 魚

北海道産きんきの蒸しもの

近江牛

近江牛フィレ肉のカットステーキ フォアグラの春巻き添え

麺 飯

眺遊楼の担々麺と一口蟹おこわ

甜 品

菊花杏仁豆腐とチャイニーズプティフル



22,000円
(税込 24,200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