

LUNCH MENU
2021.09.02 - 2021.11.09

バリューランチコース

VALUE LUNCH COURSE

多種の食材を新しい技法・味付けで融合させたコース



前菜盛り合わせ

ふかひれの煮込み 上海蟹のロワイヤルスープ

旬魚の低温スチーム 豆豉とピーナッツオイル

オマール海老のチリソース シュリンプトースト添え

北京ダック

眺遊楼特製柔らか酢豚 黒酢とシェリー酒の香り

焼鮭とイクラのチャーハン

デザートプレート



7,000円
(税込 7,700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