

DINNER MENU

2021.9.1-2021.11.30

綉球
~AJISAI~



始まりの一品
三河湾より紅葉鯛の中国風お造り

前菜
彩り前菜盛り合せ

ふかひれ
ふかひれの姿煮込み 松茸ロワイヤル仕立て

海老料理
活オマール海老の瞬間炒め 西湖龍井茶の香り

北京ダック
ロースト北京ダック

愛知ディッシュ
甘鯛の香り揚げ キャビアと共に
大アサリの葱生姜蒸し ピーナッツ油の香り

肉料理
黒毛和牛ロースのカットステーキ ブラックビーンズ炒め

お食事
秋鮭とイクラのチャーハン
又は
黒七味辣油の酸辣湯麺

デザート
特製デザートプレート

13,000円 (税込 14,300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