

DINNER MENU

2021.9.1-2021.11.30

玫瑰
~Bara~



始まりの一品

ふかひれのアスピック キャビア添え 花椒香る葱ソース

前菜

特製前菜盛り合せ

スープ

“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

鮑料理

活鮑と松茸のオイスターソース煮込み 壺蒸し仕立て

魚料理

のどぐろの低温スチーム 豆鼓の香り

海老料理

～酔龍～

伊勢海老のチリソース

肉料理

飛驒牛サーロインのカットステーキ 黒トリュフソース

デザート

燕の巣入り杏仁豆腐 フルーツココナッツ団子

17,000円（税込 18,700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。

中国料理

眺遊楼

CHO YU RO