

DINNER MENU

2022.11.01-2023.02.28

綉球

~ AJISAI ~



三河の山海食材を取り入れ伝統を昇華させた推奨コース
“温故知新”をテーマに、ふかひれ・海鮮・黒毛和牛と三河山海の恵みを
料理長の感性でアレンジを加え伝統を昇華させたシグネチャーコース

前菜

三河湾より平目の中国風お造り入り 前菜盛り合わせ

ふかひれ

ふかひれの姿（尾）煮込み 雲子と鱈真薯と共に

魚・鮑

カワハギの炒めもの XO醬添え 鮑のフリット添え

北京ダック

ロースト北京ダック

海鮮

ずわい蟹と海老のオリジナルチリソース

黒毛和牛

“黒椒牛肉” 黒毛和牛の黒胡椒炒め

お食事

真蛸と油揚げ入り高菜チャーハン

又は

黒胡麻担々麺 黒七味の香り

デザート

ココナッツムースと中国菓子二種

14,000円（税込 15,400円）

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。
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。
「My Member's Day」夕食1名様ご招待サービスの対象コースです。詳しくは[こちら](#)よりご覧ください。

中国料理

眺遊楼

CHO YU RO