

# DINNER MENU

2022.11.01-2023.02.28

## 玫瑰

~Bara~



厳選食材をこだわりの調理方法で仕立てた五感で楽しめる贅沢コース  
日本と世界の高級食材に式の豊かな変化を取り入れ、  
スマートコントロールした厳選食材をこだわりの調理法で五感を刺激するラグジュアリーコース

アミューズ  
～食前一口上湯～  
とらふぐの鰯スープ

前菜  
ボタン海老入り特製前菜盛り合せ

つぶ貝  
北海道産つぶ貝二種仕立て XO醤炒め 皮蛋豆腐和え

北京ダック  
ロースト北京ダック カービングサービス  
一口フルーツ

キンキ  
キンキの蒸しもの 広東風 柚子の香り

ふかひれ  
ふかひれの姿 鉄板焼きスタイル 広東風上湯ソース

伊勢海老  
伊勢海老のチリソース 海老味噌和え  
蟹のクリームフリット添え

飛驒牛  
飛驒牛サーロインと百合根のオイスターソース炒め

デザート  
茉莉花茶の“枳”パフェ

18,700円 (税込 20,570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。  
2023.1/4～3/31の「冬のグルメスタンプラリー2023」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