

DINNER MENU

2022.11.30-2023.02.28

The Premium Dinner

ロイヤルコレクション

[2名様より/3日前までの要予約]

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

アミューズ

”蟹粉炒魚翅” 毛鹿鮫の上海蟹炒め 紹興酒の香り

前菜

眺遊楼特製前菜盛り合せ

伊勢海老

活伊勢海老の軽い炒め トリュフの香り 伊府麺と共に

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

ふかひれ

吉切鮫尾ビレの姿 鉄板焼きスタイル 金華ハム入り頂湯ソース

飛騨牛

飛騨牛フィレ肉のステーキ 飛騨牛春巻添え

火鍋

玄界灘産クエの香港式火鍋 六種の薬味をお好みで

デザート

チャイニーズ Sweets Plate

26,000円 (税込 28,600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