



中国飯店

## 春の大ふかひれ特別コース

25,300円 (税込み)

※御予約は2名様以上で承ります。

3/17(月)~5/6(火)

### 特製前菜

ふかひれ入り特製前菜

*Assorted appetizer*

特大毛鹿排翅 (上海 or 廣東 or 干煎 or 奶油)

特大モウカザメの尾ヒレ姿 (上海風 or 廣東風 or 煎り焼き or クリーム煮)

*Braised Salmon shark's fin (Shanghai style or Contonees style or Pan-fried or Cream sauce)*

※4種の中からお味をお選びいただけます。

### 北京烤鴨

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

咸蛋黄炒桜鯛伴春菜沙律和酥炸桜蝦

桜鯛の塩漬け卵炒め 春野菜サラダと共に 素揚げ桜海老の彩りを添えて

*Stir-fried sea bream and salted egg with seasonal vegetables salad*

### 麗穂炸双味

麗穂焼き物師による和牛サーロインと肉巻き帆立貝の二種仕立て

*Roasted japanese beef sirloin and meet-wrapped scallops in satay sauce*

### 雙鮮魚翅餃

蟹肉と帆立貝入りふかひれ蒸し餃子

*Steamed dumpring with shark's fin, crab meat and scallops*

### 豆鼓烏住銀魚撈麵

自家製唐墨としらすの煮込み和え麵 豆鼓の香り

*Stewed noodles with dried mullet roe and whitebait in black sauce*

### 甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

※ 表示価格に別途13%のサービス料を頂戴いたします。  
※ メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。