

～ 夏の大千し鮑コース ～

大連産干し鮑×中央地方(長野県、山梨県、岐阜県)食材をつかって

お一人様 for one person ¥24,200-税込(¥27,830-税サ込)

要予約:お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

期間:2025年8月9日(土)～9月15日(月)

【前 菜】

甲府鶏もつの上海風醤油煮込み、鮑の煮凝り、酸菜

Kofu braised chicken tripe in soysauce served with braised abalone jelly and pickled vegetables

【迷 你 佛 跳 牆】

ふかひれ、鮑入り薬膳極上蒸しスープ

Steamed shark's fin and abalone medicinal soup

【北 京 烤 鴨】

春秋style北京ダック～長野県産自家製市田柿バターと共に～

Shunju style Beijing duck with ~Nagano Ichida's persimmon butter~

【白湯奶油大連干鮑】

大連産干し鮑、長野野菜のクリーム煮込み

Braised dried abalone in cream sauce with Nagano Prefecture's vegetables

【朴葉黑豆味噌飛騨牛】

飛騨牛の朴葉黑豆味噌焼き

Hida beef grilled on magnolia leaves with black beans sauce

【点 心 一 品】

海老と黄ニラ、枝豆入り中国クレープ

Shrimp and yellow chives, green soybeans rolled in chinese crepe

【鮑 汁 竹 筒 飯】

干し鮑汁入りもち米炊き込みご飯

Japanese style sweet rice pilaf flavored with dried abalone broth

【桃 布 丁】

山梨県産桃のプリンと自家製ヨーグルトシャーベット

Yamanashi Prefecture's peach pudding with homemade yogurt sorbet

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

