

中国飯店 春秋

夏の特大ふかひれコース

～ 毛鹿鮫 330g のモウカザメを食す ～

お一人様 24,200 円 (税込み) ※要予約

期間限定 : 2024 年 7 月 8 日 (月) ～ 8 月 12 日 (日)

【コース内容】

酔魚籽素麺

紹興酒漬けコマイの卵和え手延べ半田そうめん

夏季雲白肉

茹で豚肉の薄切りとナス、冬瓜の特製ニンニクソース

鯷魚醬鮮龍蝦

活きオマールエビのシラスアンチョビソース、バター焼き

上海紅焼大群翅

特大モウカザメ尾びれの上海風醤油煮込み(お一人様 330g 尾びれの半分)

北京烤鴨子

春秋 style 焼き立て北京ダック

外灘式肉菜

上海伝統式皮付き豚の醤油煮込み・和牛とフォアグラのパイ包み、フルーツの泡と共に

(外灘スタイルとは古き良き伝統料理と近代的な料理の組み合わせ)

紅海哲空心菜

渥美半島 吉田農園より無農薬空心菜と赤クラゲの炒め

椰子咖喱炒飯

鮑入りココナッツカレーチャーハン

時季凍甜品

特製南国フルーツを使ったデザート