

『七周年記念コース』 七月二十七日～八月二十五日

お一人様 二二二〇〇円(税込サ別)

【コース内容】

グラスシャンパン付き

・七周年記念前菜の盛り合わせ

鴨ロースの窯焼きクリームチーズ添え

穴子の煮凝り豆豉ソース

姫サザエの紹興酒漬け

フォアグラの燻製

牛タンの醤油煮込み

クラゲの頭ガーリックオイル和え

パープルオニオンの酢漬け

・麗穂特製 佛跳牆

ふかひれ 干し貝柱 法螺貝

キノガサ茸 鹿のアキレス腱

魚の浮袋 桃の樹液

・焼き立て北京ダック

・大連産干し鮑のオイスターソース煮込み

・愛知県産マゴチのバジル風味揚げ

・三河湾産渡り蟹と冬瓜のあんかけ

・蓮の葉包み蒸しもち米五目御飯

・七周年記念デザート ふわふわ杏仁かき氷