

九周年記念コース

七月二十五日〜九月六日

お一人様 二四二〇〇円（税金込サービス料別）

【コース内容】

・先付

- ・麗穂式生ハム黒酢ソース

・前菜

- ・名古屋コーチンと野菜の和え物
- ・麗穂風柿安牛しぐれ
- ・皮付き沖縄アグー豚の窯焼き
- ・才巻海老塩水漬け
- ・クラゲの頭ガリックオイル風味
- ・季節野菜の甘酢漬け

・麗穂式仏跳牆 九種珍品入り蒸しスープ

- | | | |
|-------|------|---------|
| ふかひれ | あわび | スッポン |
| 干し貝柱 | 干し椎茸 | 名古屋コーチン |
| キヌガサ茸 | クコの実 | 金華ハム |

・焼き立て北京ダック

・活渡し蟹小籠包 柿安牛肉入りカレーパイ

・水茄子のお浸し上湯ジュレ

・特選雌黒毛和牛熟成ヒレ肉の煎り焼きオイスターソース

・干し貝柱とホタテの卵白香り米炒飯

・周年記念デザート

