

中国飯店
麗



春の大ふかひれ特別コース

25,300円 (税込み)

3/20(金)~5/6(水)

漕溜散翅

ふかひれの黄金酒麴漬け

Huahg-chiu koji-pickled shark's fin

特撰拼盆

特撰前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

双色炒蝦球

大ぶり海老の2種の料理(塩漬け卵炒めとガーリックチップ揚げ)

Two kinds of prawn dishes (stir-fried with salted eggs and deep-fried with garlic chips)

特大排翅 (上海 or 廣東 or 干煎)

特大ヨシキリ鮫の姿ふかひれハーフ (上海風 or 廣東風 or 煎り焼き)

Braised Yoshikiri shark's fin (Shanghai style, Cantonese style or Pan-fried)

※3種の中からお味をお選びいただけます。また、¥11,000でフルサイズに変更も可能です。

北京烤鴨

焼き立て北京ダックを麗穂太巻きスタイルで

Our freshly roasted Signature Beijing duck

無錫香芋脯肉

皮付き豚バラ肉とタロイモの重ね煮込み

Braised Gunma-grown pork and taro

選取時菜

選べる季節野菜をお好きな味付け、調理法で

Seasonal vegetables (Please choose taste and cooking method)

魚翅撈炒飯

ふかひれと衣笠茸のあんかけチャーハン

Fried rice with shark's fin and Kinugasa mushroom starchy sauce

紹興酒布丁柚蛋糕

自家製紹興酒プリンと柚子のケーキ

Reiho's original shaoxing wine pudding and yuzu cake

※ 表示価格に別途15%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。