中国飯店

琥珀宮

AMBER PALACE

琥珀宮　二段重

¥16,200（税込）

【上段　左】

和牛フィレ肉の熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース
彩り野菜添え
帆立貝と蓮根の焦がしバター焼き
牛ほほ肉の醤油煮込み

【上段　右】

大海老の青紫蘇炒め　翡翠仕立て
鎮江産黒酢のすぶた

【下段　左】

クラゲ頭の冷菜
蒸しあわび
金華豚の窯焼きチャーシュー
皮付き豚ばら肉のローストポーク
蒸し鶏のレモングラス
ミニトマトの金木犀ジュレかけ
細切り白菜のピリ辛酢漬け

【下段　右】

魚すり身の胡麻衣揚げ
海老の金絲揚げ
蓮の葉包み 干し貝柱とあわびのチャーハン

特定原材料7品目

	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
和牛フィレ肉の熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース　彩り野菜添え			●				
帆立貝と蓮根の焦がしバター焼き		●	●				
牛ほほ肉の醤油煮込み			●				

	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
クラゲ頭の冷菜			●				
蒸しあわび			●				
金華豚の窯焼きチャーシュー			●				
皮付き豚ばら肉のローストポーク							
蒸し鶏のレモングラス風味							
ミニトマトの金木犀ジュレかけ							
細切り白菜のピリ辛酢漬け			●				

	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
大海老の青紫蘇炒め　翡翠仕立て						●	
鎮江産黒酢のすぶた	●		●				

	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
魚すり身の胡麻衣揚げ	●						
海老の金絲揚げ			●			●	
蓮の葉包み　干し貝柱とあわびのチャーハン	●		●				