中国飯店

琥珀宮

AMBER PALACE

【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	●		●				