

五周年記念コース

お一人様

二万円（税金込・サービス料別）

※二名様より承ります。

【コース内容】

- ・・・・グラスシャンパン付き・・・
- ・アミューズ 『新 カクテルピータン豆腐』
- ・五周年記念前菜の盛り合わせ（ダックカツ・焼きふかひれの葱生姜ソース・燻製チャーシュー）
- ・山梨県にて陸上養殖で育てた新鮮なオニテナガエビの中国溜り醤油煎り焼き
- ・特上ふかひれ（青鮫）のキャビアのせ、自家製鶏白湯スープ仕立て
- ・長崎五島列島産『岩牡蛎』の青海苔入りガーリックスライス揚げ（牡蛎が苦手な方は鮑にご変更します）
- ・北海道産蝦夷鹿の乾燥アキレス腱と牛すね肉のピリ辛煮込み
- ・三色水餃子（豚肉とニラ・牛肉とセロリ・羊肉と香菜）上海スープ仕立て
- ・炊きたて土鍋ご飯 自家製腸詰と夏野菜をまぜて
- ・静岡マスクメロンを使った特別デザート

※仕入れ状況により内容変更の場合もございます。

【期間限定】

七月十六日（土）～八月三十一日（水）まで

（ランチ・ディナーともにご利用いただけます）

※ご提供はご予約のみとさせていただきますのでご了承くださいませ。

中国飯店 麗穂

電話番号 ○五二・五六一・七八七八