

平素よりGINZA 沁馥園をご利用くださりまして、誠にありがとうございます。

7月をもちまして開店2周年を迎えることになりました。

日頃、ご愛顧くださる皆様に感謝の意を込めて

『GINZA 沁馥園 2周年記念美食会』を開催することになりました。

2日限りのスペシャルなディナーを是非ご賞味ください。



宴席テーマ：「心の奥底に馥郁たる味、
香り心に沁み渡るおもてなし その先へ」

日時：2019年7月18日(木)、19日(金)

開場：17:30～

会費：お一人様15,000円(税・サ別)



※写真はイメージです。

菜 譜

前菜

咸蛋翁鮮蝦

車海老の湯引き 咸蛋ソース

紅芯萝卜拌海蜇

クラゲと紅芯大根の和え物

蟹王凍夏蔬菜

たらば蟹と夏野菜のゼリー寄せ

避風塘海鰻

鱧のサクサク揚げスパイスソルト

腐皮卷両冬

精進風干し椎茸と筍の湯葉巻き

川味雲白肉

沖縄産豚バラ肉の薄切り 特製ソース

大菜

薬膳冬瓜散翅

気仙沼産吉切り鮫尾びれと冬瓜の薬膳風蒸しスープ

北京烤鸭寿司

北京ダックの寿司仕立て

九条葱蒸鮮鮑

蝦夷鮑の九条葱蒸し 香味ソース

黒椒仙台和牛

A5 仙台牛サーロインの黒胡椒炒め

食事

土鍋鮑汁飯

蝦夷鮑の炊き込み土鍋ご飯

甜品

鮮果拼甜品

旬のフルーツと中国デザートとの盛り合わせ