

新春名菜宴

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。

さてこの度弊店にて第二回目の「沁馥園 名菜宴」を開催することになりましたのでご案内申し上げます。当日は中国民族楽器「二胡」の生演奏もご用意しておりますので、スペシャルなディナーを是非ご堪能ください。

宴席テーマ：早春の海の幸と共に「春節を祝う」

日時：2018年2月16日(金)

開宴：18時30分(開場18時)

会費：お一人様 15,000円(税金・サービス料・ドリンク別)

※沁馥園オリジナル「小月餅」のお土産をご用意しております。



※写真はイメージです。

菜譜

前菜

- 满堂吉庆(賀春時鮮彩盤)
春節を祝う一口前菜の盛り合わせ
- 子孫万代(紅萝卜鰻蛋)
唐墨と紅芯大根の重ね和え
- 苦尽甘来(琥珀鮫肝糕)
鮫鱈の肝のテリーヌ キャビア添え
- 四海吉祥(拌海蜇貝絲)
特級クラゲと貝類の細切りあえもの
- 节节高升(蛋黄鮮蝦)
車エビの「咸蛋黄」炒め
- 松涛龍爪(松子炸蟹拑)
蟹の爪の松の実揚げ
- 蜜栗如意(蜜汁鵝肝捲)
フォアグラの肉巻き蜜漬け焼き

大菜

- 年々有余(山東醋椒魚)
旬の白身魚のスープ煮 酢と胡椒の香り
- 鴻図展開(金湯排翅)
ふかひれの煮込み「金湯」仕立て 金粉添え
- 龍馬精神(清蒸龍蝦蛤蜊)
伊勢海老と大ハマグリを蒸し物 九条葱添え
- 竹報平安(香酥羊腿)
骨付きラム腿肉の一本揚げ 新疆風
- 瑞祥滿天(滿曇香)
鮑、ナマコ、牛肉の煮込み

食事

- 春来滿園(春蔬桜蝦翡翠麵)
或(春蔬桜蝦泡飯)
- 春野菜と桜海老の翡翠麵
又は、春野菜と桜海老のスープご飯

甜品

- 和家招福(福字甜品盤)
デザート盛り合わせ