

中国の長江の河口に位置する上海。

《魚米の郷》と云われ、豊富な魚介類や農作物に加え中国の  
経済発展の起点となる上海の料理もまた年々進化しています。

伝統的な上海料理の技法に【GINZA 沁馥園】のエッセンスを加えた、  
新感覚の上海料理をお楽しみ下さい。



宴席テーマ：「真夏の夕べ 上海料理を銀座で愉しむ」

日時：2018年8月29日(水)

開宴：18:00～

会費：お一人様 15,000円

(税金・サービス料・ドリンク別)



※写真はイメージです

## 菜 譜

### 前菜

碧玉拌海螺

磯ツブ貝と碧玉筍の和え物

滬式鹹鷄

上海式塩漬け蒸し鶏

醬汁鴨舌

家鴨の舌の香料煮

葱香海蜇

花咲きクラゲの葱香りとえ

翡翠卷百頁

押し豆腐の山くらげ巻き

橙香浸沙葛

広東沙葛とオレンジの香り漬け

### 大菜

紅燜排翅

吉切り鮫の尾鰭の上海風煮込み

齊菜滑魚片

中国ナズナと白身魚の柔らか炒め

豆豉蒸黒鮑

黒鮑の豆豉蒸し

糖醋排骨

岩手県産岩中豚の上海風甘酢煮

糸瓜毛豆燴面筋

お麩と夏野菜のあっさり上湯炒め

### 食事

三香炒飯

腸詰めと揚げ卵の上海炒飯

### 甜品

冰糖緑豆百合根

緑豆と乾燥百合根のシロップ煮