

GINZA 沁馥園

# 春爛漫海鮮名菜宴

平成が終わり、新しい時代が幕を開けます。

特別な春にGINZA沁馥園が贈る

「春爛漫海鮮名菜宴」を開催致します。

日本各地の新鮮な海の幸を贅沢に使い、  
この日限りのスペシャルなディナーを是非ご賞味下さい。

宴席テーマ：「春爛漫海鮮名菜宴」

日時：2019年5月21日(火)、22日(水)

開場：17:30～

お一人様 15,000円(税・サ別)

## 菜 譜

### 前菜

春爛漫海鮮拼盘

春爛漫海鮮の前菜盛り合わせ

### 大菜

干撈花蟹翅・清燉補上湯

気仙沼産吉切鮫尾びれと

活け渡り蟹の炒め 上湯スープ添え

XO醬澳洲龍蝦

活けオマール海老の自家製XO醬炒め

沁馥園特製北京烤鸭

沁馥園特製北京ダック

麒麟蒸斑魚

長崎県産ハタの金華ハム重ね蒸し

### 大菜

蠔油芥藍菜

カイラン菜の強火炒め

オイスターソースで

### 食事

文蛤龍井煎飯

はまぐりのスープおこげご飯

龍井茶の香り

### 甜品

椰奶盞木瓜

タピオカココナッツミルク

パイアの器で

ご予約受付：03-6264-5462