

秋



今年も上海蟹の美味しい季節になりました。
旬の食材と上海蟹、スペシャリテに一度火を入れた上海蟹を特製の紹興酒のタレに漬け込み芳醇な香りと味噌の甘味が絶品の『熟醉蟹』、免疫力を高め滋養に溢れた薬膳風蒸しスープなど自粛疲れの解消に大切な人との束の間の贅沢をご堪能ください。

テーマ：「菊花薫り晩秋の風が吹く 上海蟹の美味を感じて」

場所：GINZA 沁馥園

日時：2020年11月17日(火)、18日(水)

開宴：18:00 (開場 17:30)

料金：お一人様 15,000円 (税・サ別)

■前菜

- ・蝦夷鮑の冷製、金華ハムジュレを添えて
- ・天使の海老の飾り蒸し 葱生姜ソース
- ・岩中豚スベアリの蜜漬け香り焼き
- ・トウモロコシとズワイ蟹、九条葱のお焼き
- ・湯葉の精進鶏風
- ・中国甘酒とドライフルーツの寄せもの

■特別前菜一品

- ・本日のスペシャリテ
スチーム上海蟹の紹興酒漬け

■大菜

- ・吉切り鮫尾びれの姿煮 濃厚上海蟹ソース
- ・山形牛リブロースと秋の味覚の炒め物
豆鼓の香り
- ・松茸と朝鮮人参の滋養蒸しスープ
- ・上海蟹味噌の小籠包
- ・上海蟹の姿蒸し 雄雌食べ比べ

■食事

- ・秋の香りを楽しむ 上湯スープ牛蒡麵

■甜品

- ・西太后が愛したココナッツミルク

※上海蟹の入荷状況でメニュー内容が変更することがありますのでご了承ください。