



時令晚餐套餐
飄香小院 ディナーコース
Dinner Course



料理長おすすめ ディナーコース B (要予約)

2名様より承ります。
Two person minimum.

お一人様 10,000円
Per Person

竹韻冷菜九味盆
特製前菜九種盛
9kinds of appetizer.

松露夏草花排翅
気仙沼産毛鹿鮫のフカヒレと四川トリュフの煮込み
Stewed shark fin and Sichuan truffle.

宮保牡蠣
北海道産牡蠣の甘酢炒め焦がし唐辛子風味
Stir fried hokkaido oysters with sweet and sour sauce burned sichuan pepper flavor

烤辣滷鷄翅猪頬肉
秘伝の特製タレで香ばしく炭火で焼いた手羽先と豚トロ
Grilled spicy marinated chicken wings and fatty pork.

臘肉炒時菜
自家製燻製干し肉と季節野菜の炒め
Stir fried smoked dried meat and seasonal vegetables.

魚白麻婆豆腐・米飯
白子入り入り手作り柔らか豆腐のマーボー豆腐・ご飯
Home made soft bean curd and beef rose meat with chilli sauce, Rice

即日甜品 餐后茶
本日のデザート 食後の中国茶
Dessert. Chinese tea.



老四川
飄香小院
Traditional sichuan cuisine
piaoxiangxiaoyuan