



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 A

2名様より承ります。
Two person minimum.

お一人様 6,000円
Per Person

竹韻冷菜四味盆
特製前菜四種盛
4kinds of appetizer.

山城口水鶏
四川名物よだれ鶏
Shredded cold chicken with sichuan spicy sause.

酸蘿蔔老鴨湯
古漬け大根と鴨のスープ
Old pickled radish and duck soup.

宮保牡蠣
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

烤辣滷鷄翅猪頰肉
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.

■■ 選べるお食事 ■■
Choice of Meal

① 魚白麻婆豆腐・米飯
① 白子入り入り手作り柔らか豆腐のマーボー豆腐・ご飯
① Home made soft bean curd and beef rose meat with chilli sauce, Rice

② 金湯魚翅包飯
② 上湯の旨味たっぷり黄金スープのフカヒレあんかけご飯 +500円
② Rice topped with thick starchy gold soup shark fin sauce.

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



飄香小院
Traditional sichuan cuisine
piaoxiangxiaoyuan