

上海蟹のタベ <昨年大好評>

平成 22 年 2 月 28 日まで

12 月 30～1 月 2 日はお休みです

弊社代表 藤本 飛呂と共に本場のマナーで上海蟹に挑戦！！
(毎日一組様限定)

(A) コース 12,600 (1 杯)

(B) コース 16,800 (2 杯)

一般の「上海蟹コース」は、何組様でもお受け致します。

A 上海蟹コース 12,600 円

飛雁閣特製前菜
5 種前菜の盛り合わせ
蟹黄小籠包
上海蟹みそ小籠包
清蒸大闸蟹
陽澄湖産上海蟹の姿蒸し
蠔皇湯鮑甫
三陸産アワビのオイスターソース
栗子鶏粒飯
伊達鶏と栗の炊き混ぜご飯
甜品
暖かいデザート

B 上海蟹コース 16,800 円

飛雁閣特製前菜
5 種前菜の盛り合わせ
蟹黄小籠包
上海蟹みそ小籠包
清蒸大闸蟹
陽澄湖産上海蟹の姿蒸し (2 杯)
紅焼大鮑翅
気仙沼産フカヒレの姿煮
松茸牛柳條
伊万里牛フィレ肉と松茸の炒め
栗子鶏粒飯
伊達鶏と栗の炊き混ぜご飯
甜品
暖かいデザート

銀座 飛雁閣
店長 清水 真由美