



# 銀座飛雁閣

2021年10月1日～11月30日まで

## 夏の疲れを癒して寒さにそなえましょう

### 秋のランチコース

5,500円(税込)

1. フカヒレ入り8種キノコの薬膳スープ
2. 3種の蒸し點心
3. 地鶏と栗の煮込み
4. 季節の野菜
5. 海鮮入り八宝菜のあんかけつゆそば or 炒飯
6. 柿のデザート
7. エスプレッソ or スリランカ紅茶

### 上海蟹ランチコース

11,000円(税込)

1. 料理長より9品のご挨拶
2. 豆腐の上海蟹あんかけ(一杯)
3. 手焼き鴨(オレンジソース)
4. 季節の野菜
5. 8種キノコの薬膳蒸しスープ
6. アワビ入り海鮮の煮込みご飯
7. 栗のデザート
8. エスプレッソ or スリランカ紅茶



この写真は「秋のランチ」です。



### 秋を楽しむディナーコース

13,200円(税込)

1. 料理長より9品のご挨拶
2. つぶ貝とキノコの薬膳蒸しスープ
3. 3種の蒸し點心
4. 地鶏と栗の煮込み
5. 季節の野菜
6. フカヒレ姿煮載せ炒飯 or 麵
7. 柿のデザート
8. エスプレッソ or スリランカ紅茶

### フカヒレ姿煮ディナーコース

16,500円(税込)

1. 料理長より9品のご挨拶
2. 2種の蒸し點心
3. 自家仕込みフカヒレ姿煮
4. ぜいたく北京ダック
5. 宮崎牛サーロインステーキ(60g)とキノコのソテー
6. 季節の野菜
7. 8種キノコの薬膳蒸しスープ
8. アワビ入り海鮮煮込みご飯
9. 栗のデザート
10. エスプレッソ or スリランカ紅茶

### 上海蟹入りディナーコース

22,000円(税込)

1. 料理長より9品のご挨拶
2. 2種の蒸し點心
3. 上海蟹入りフカヒレ姿煮
4. 沖縄豚柔らか煮(野菜添え)バルサミコ仕立て
5. 銀鱈豆鼓蒸し
6. 8種キノコと海鮮の薬膳蒸しスープ
7. 上海蟹のあんかけ炒飯
8. 本日のスペシャルデザート
9. エスプレッソ or スリランカ紅茶

### 上海蟹三味ディナーコース

27,500円(税込)

1. 料理長より9品のご挨拶
2. 上海蟹入り小籠包
3. 上海蟹入りフカヒレ姿煮
4. 宮崎牛サーロインステーキ(60g)とキノコのソテー
5. 季節の野菜
6. 上海蟹清蒸
7. 8種キノコと海鮮の薬膳蒸しスープ
8. アワビ入り海鮮煮込みご飯
9. 本日のスペシャルデザート
10. エスプレッソ or スリランカ紅茶

