



銀座飛雁閣

—— 秋のディナーメニュー (9月16日～11月21日) ——

*ランチタイムにもお出しします

「ディープな季節ごはん<秋>」 (税込) 16,500円

- ・秋の前菜<野菜の中の見つけもの>
- ・マナガツオ 木の子あん掛け^{NEW}
- ・秋なすとトマトの煮込み
- ・皮付き鴨のロースト
- ・海老と烏骨鶏の皮蛋入り玉子炒め^{NEW}
- ・松茸入り海鮮スープ
- ・蟹入り五目おこわ^{NEW}
- ・秋のデザート
- ・お飲み物8点*



皮付き鴨のロースト、秋のデザート、秋なすとトマトの煮込み

「秋の極上ディナー」 (税込) 49,500円

- ・秋の広東風お造り (オコゼ/ カサゴ)
- ・秋の前菜<野菜の中の見つけもの>
- ・自家仕込みフカヒレ姿煮
- ・ぜいたくすぎる北京ダック
- ・アワビのオイスターソース仕上げ
- ・マナガツオ 木の子あん掛け^{NEW}
- ・黒毛和牛サーロインと栗のピリ辛味
- ・松茸入り海鮮スープ
- ・紋別ずわい蟹の五目おこわ^{NEW}
- ・燕の巣のデザート
- ・お飲み物8点*



マナガツオ 木の子あん掛け^{NEW}、紋別ずわい蟹の五目おこわ^{NEW}、秋の広東風お造り オコゼ

「秋のフカヒレディナー」 (税込) 27,500円

- ・秋の前菜<野菜の中の見つけもの>
- ・自家仕込みフカヒレ姿煮
- ・マナガツオ 木の子あん掛け^{NEW}
- ・海老と烏骨鶏の皮蛋入り玉子炒め^{NEW}
- ・秋なすとトマトの煮込み
- ・松茸入り海鮮スープ
- ・蟹入り五目おこわ^{NEW}
- ・秋のデザート
- ・お飲み物8点*



秋の前菜<野菜の中の見つけもの>、松茸入り海鮮スープ、自家仕込みフカヒレ姿煮

*お飲み物：鉄観音・龍井(緑茶)・菊花茶・苦丁茶/ 無糖紅茶(ICE/HOT)/ ハーブティー/ バタフライピー/ エスプレッソ

※料理の入れ替えはお気軽にご相談ください。※お客様のお好きなメニューをお作り致します。

※全ての写真はイメージです。

