

銀座飛雁閣

—— 秋のランチメニュー (9月16日～11月21日) ——

「秋のアフタヌーンティー」 ～4時までごゆっくり～

(税込) 5,500円

- ・ミニ前菜
- ・海老蒸し餃子&広東焼売
- ・春巻とチャーシューパイ
- ・湯葉巻とブロッコリーの蒸し物
- ・名物担々麺 / 蟹入り五目おこわ^{NEW}
- ・秋のデザート
- ・胡麻団子と桃まん
- ・お飲み物8点*



湯葉巻とブロッコリーの蒸し物、海老蒸し餃子&広東焼売、名物担々麺

「秋のフカヒレランチ」

(税込) 13,200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
- ・ぜいたくすぎる北京ダック
- ・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
- ・木の子のスープ
- ・蟹入り五目おこわ^{NEW}
- ・秋のデザート
- ・お飲み物8点*



ぜいたくすぎる北京ダック、木の子のスープ、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。

銀座飛雁閣

—— 秋のランチメニュー (9月16日～11月21日) ——

「秋の蒸し魚ランチ」

(税込) A:6,600円 B:12,100円

- ・秋の前菜＜野菜の中の見つけもの＞
- ・海老と烏骨鶏の皮蛋入り玉子炒め **NEW**
- ・広東風蒸し魚
(A:銀鱈切り身 B:オコゼ/ カサゴ)
- ・秋なすとトマトの煮込み
- ・沖縄トロトロ豚と絹豆腐
- ・木の子のスープ
- ・蟹入り五目おこわ **NEW**
- ・秋のデザート
- ・お飲み物8点*



広東風蒸し魚 A: 銀鱈切り身、沖縄トロトロ豚と絹豆腐、広東風蒸し魚 B: オコゼ

「秋のランチ」

(税込) 4,400円

- ・秋の前菜＜野菜の中の見つけもの＞
- ・海老蒸し餃子&広東焼売
- ・秋なすとトマトの煮込み
- ・海老と烏骨鶏の皮蛋入り玉子炒め **NEW**
- ・木の子のスープ
- ・蟹入り五目おこわ **NEW**
- ・秋のデザート
- ・お飲み物8点*



秋なすとトマトの煮込み、木の子のスープ、秋のデザート

*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。