

# 銀座飛雁閣

ご好評につき「季節のディナーコース」を6月末までご提供させていただきます！

## —— 初夏の「期間限定ディナーコースメニュー」のご案内 ——

旬を味わう

### 「季節のディナー」

(税込) 16,500円

- ・特撰9品オードブル
- ・スペアリブのスープ
- ・魚の甘酢あん掛け
- ・柔らか豚と豆腐
- ・天然大海老と海鮮とアスパラのXO醬炒め
- ・野菜の炒め
- ・お好みのスープ麺：担々麺、海鮮麺、五目麺、角煮麺(差額1,500円)、フカヒレ麺(差額4,000円)、アワビ麺(差額5,000円)
- ・本日のデザート
- ・エスプレッソ or 紅茶



特撰9品オードブル



魚の甘酢あん掛け



天然大衣斐と回線とアスパラのXO醬炒め



海鮮麺

鮮魚の清蒸し

### 「オコゼのディナー」

(税込) 22,000円

- ・特撰9品オードブル
- ・スペアリブのスープ
- ・オコゼの広東風清蒸し
- ・ぜいたく北京ダック
- ・天然大海老の甘辛煮
- ・柔らか豚と豆腐
- ・野菜の炒め
- ・お好みのスープ麺：担々麺、海鮮麺、五目麺、角煮麺(差額1,500円)、フカヒレ麺(差額4,000円)、アワビ麺(差額5,000円)
- ・本日のデザート
- ・エスプレッソ or 紅茶



オコゼの広東風清蒸し



天然大海老の甘辛煮



柔らか豚と豆腐



担々麺

滋味豊かな

### 「フカヒレのディナー」

(税込) 26,400円

- ・特撰9品オードブル
- ・小籠包
- ・スペアリブのスープ
- ・自家仕立てフカヒレ姿煮
- ・ぜいたく北京ダック
- ・オコゼの甘酢あん掛け
- ・焼鴨オレンジソース
- ・野菜の炒め
- ・お好みのスープ麺：担々麺、海鮮麺、五目麺、角煮麺(差額1,500円)、フカヒレ麺(差額4,000円)、アワビ麺(差額5,000円)
- ・本日のデザート
- ・エスプレッソ or 紅茶



ぜいたく北京ダック



小籠包



フカヒレ姿煮



焼鴨オレンジソース

※季節及び仕入れにより、一部メニューが変更になる場合がございます。

## — 集いの機会に最適な「ファミリーディナー」のご案内 —



笑顔がいっぱい

### 「特撰ファミリーディナー」

菊花茶・プーアル茶をサービスいたします。

1名様  
(税込) **11,000円**

- ・5品前菜
- ・スペアリブのスープ
- ・點心2点
- ・黒酢すぶた
- ・銀鱈の清蒸し
- ・蟹と玉子炒め
- ・とろとろ豚豆腐野菜添え
- ・お好みの麺 or ご飯類 (下図)
- ・デザート
- ・コーヒー or 紅茶

写真は1人前です

### \* お好みの麺 or ご飯類

五目麺

海鮮麺

担々麺



五目炒飯

海鮮炒飯

五目米粉