

銀座飛雁閣

2023/1/16~3/31 デイナー

寒の終わりまで、温まりましょう。
体温を上げれば免疫力も上がります。

おすすめのディナー

16,500 円 (税込)

- ・特撰9品オードブル
- ・すっぽんとフカヒレのスープ
- ・銀鱈の豆鼓蒸し
- ・柔らか豚と豆腐
- ・天然大海老と海鮮とアスパラの炒め
- ・冬の野菜
- ・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)
- ・温かいデザート
- ・エスプレッソ or 紅茶



特撰9品オードブル



銀鱈の豆鼓蒸し



天然大海老と海鮮とアスパラの炒め



海鮮麺

ノドグロとフカヒレのディナー

22,000 円 (税込)

- ・特撰9品オードブル
- ・すっぽんとフカヒレのスープ
- ・ノドグロの広東風清蒸し
- ・ぜいたく北京ダック
- ・松阪牛ステーキ
- ・冬の野菜
- ・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)
- ・温かいデザート
- ・エスプレッソ or 紅茶



ノドグロの広東清蒸し



松阪牛ステーキ



ぜいたく北京ダック



担々麺

※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あります。

銀座飛雁閣

2023/1/16~3/31 ランチ&アフタヌーンティー

あったかランチ (STD) 6,600円 (税込)

- ・特撰5品オードブル ・冬キノコのスープ ・海老蒸し餃子と広東焼売 ・天然大海老の甘辛煮
- ・柔らか豚と豆腐 ・海鮮麺 or 五目麺 or 担々麺 ・温かいデザート ・エスプレッソ or 紅茶



冬キノコのスープ



海老蒸し餃子と広東焼売



五目麺

あったかランチ (DX) 12,100円 (税込)

- ・特撰5品オードブル ・すっぽんとフカヒレのスープ ・天然大海老の甘辛煮 ・北京ダック
- ・柔らか豚と豆腐 ・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)) ・温かいデザート ・エスプレッソ or 紅茶



特撰5品オードブル



天然大海老の甘辛煮



北京ダック

温かアフタヌーンティー 7,700円 (税込)

- ・小籠包(3個) ・海老蒸し餃子と広東焼売 ・大根餅と春巻 ・湯葉の蒸し物 ・キノコスープ
- ・蓮の葉チマキ ・冷たい2点のデザート ・温かい2点のデザート ・鉄観音皇茶 ・菊花茶
- ・プーアル茶 ・紅茶 ・ハーブティー ・エスプレッソ



小籠包



湯葉の蒸し物



飲み物

※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あります。