

春節特別コース（春のコース）

Chinese New Year Special Course (Osaka)

2017年1月23日（月）～2月28日（火）

御1人様¥16,800 税別 2名様より

中国では地域によって春節を祝うメニューが沢山がございます。香港でお祝いの食事に欠かせない縁起のよい食材を多彩に盛り込んだ、香港春節ならではのお料理を親しい方とお楽しみ下さい。お祝いやご接待のお席などにも是非ご利用ください。

前程錦繡（前菜） Appetizer	春節前菜の盛合わせ
大鵬展翅（北菇菜胆炖翅） Standard shark's fin in purse shape in consommé style using Seventh Son's stock	フカヒレ姿・広東白菜・椎茸入りの上湯 スープ仕立て
吉星報喜（霸王蒸鶏） Steamed chicken	蒸し鶏の葱醬油風味
東成西就（雀巢冬筍西芹炒海鮮） Stir fried seafood with bamboo shoot and celery	筍とセロリの海鮮炒め
發財好事大利（髮菜蠔豉燜牛利） Braised dry cow tongue with dry oyster and fàcài	干し牡蠣・藍藻・牛タンの煮込み
金銀滿屋（金銀蒜雲腿粒炒飯） Fried rice with "kim wa"ham and garlic	金華ハム入りガーリック炒飯
紅運當頭（紅豆沙湯丸） Chinese style red bean soup with sesame dumpling	白玉入り中華風お汁粉
煎堆轆轆、金銀滿屋（芝麻球） Deep fried sesame ball	胡麻揚げ団子
步步高陞（年糕） Glutinous rice pudding with coconut milk	甘餅

お問い合わせは 06-6252-3002（大阪店）