

中国四大料理巡遊

古来より続く中国の歴史。様々な歴史の中で、各地方にて独特の料理文化が発展してきました。

その中で四大料理と呼ばれるのが、「広東料理」「四川料理」「上海料理」「北京料理」。それぞれの地方の料理をお好みで選択出来るのが『中国四大料理巡遊』。

前菜、メインディッシュ、飯物をそれぞれお好きなメニューをお選び下さいませ。他にスープ、点心、デザートをついた全6品のコースとなります。是非この機会にご賞味下さい。

お一人様 4,000円(税込) 2名様より承ります。

期間：2011年5月14日～6月26日 ディナータイム限定



※料理イメージ

中国四大料理巡遊 MENU

◎ 前菜

「広東」くらげの広東風和え

「四川」黒豚ロースのニンニクソースかけ

「上海」魚の香り揚げ煮

「北京」豆腐とピータンの冷菜北京風

・スープ フカヒレのスープ

◎ メインディッシュ

「広東」海老ミンチと鮑の蒸し物

「広東」ブロッコリーとホタテの炒め

「四川」鶏もも肉と朝天辣椒の炒め

「四川」牛肉の山椒ピリ辛煮込み

「上海」芝海老黄金炒め アヒルの塩卵風味

「上海」中国餅と白身魚の醤油煮込み

「北京」北京ダック

「北京」白身魚の紹興酒風煮込み

・点心 上海風小龍包、広東風海老蒸し餃子

◎ 飯物

「上海」中国粥 特製胡麻入り揚げパン添え

「広東」焼きビーフンカレー風味

・デザート 季節の果物

『四川』雲片白肉



◆黒豚ロースの
ニンニクソースかけ

『上海』五香燻魚



◆魚の香り揚げ煮

『広東』百花鮑魚



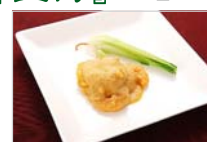
◆海老ミンチと
鮑の蒸し物

『四川』香辣炸鶏



◆鶏もも肉と
朝天辣椒の炒め

『上海』咸蛋蝦仁



◆芝海老の黄金炒め
アヒルの塩卵風味

『北京』北京烤鴨



◆北京ダック

中国料理 **天瑯楼**
ディナータイム 17:00～21:00(L.O.)