



HACHINOHE
PARKHOTEL

中国料理の夕べ

大川料理長至高のディナーコース

9/2月 15,000円

開宴 18:00

[ご予約制] お一人様

コース料理・お飲み物
消費税・サービス料込

MENU

1. 本日の前菜六品盛り合わせ

- ・大連クラゲと菊の柚子風味
- ・真鯛の紹興酒漬け
- ・よだれどり
- ・紅チャーシュー
- ・久慈サーモンの翡翠ソース
- ・クリームチーズの鴨燻製包み

2. 気仙沼産フカヒレのロワイヤル

カキソース仕立て松茸添え

3. おこげの大海老チリソースがけ

4. 県産牛ロースステーキ胡麻ソースと

ガーリックポークの黒酢ソースを一皿に

5. 海鼠あんかけチャーハン

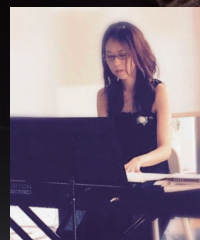
6. 本日のデザート 杏仁風味のクレームブリュレと紫イモの饅頭

7. 本日のお茶 桃の香る烏龍茶

二胡演奏



陳 為



大黒 亜紗子

HACHINOHE PARKHOTEL

ご予約
お問合せ

TEL.0178-43-1111
八戸市吹上1丁目15-90

MIYAGO
HOLDINGS

写真はイメージです