

今年の春節は2月1日です。

銀座飛雁閣

1月16日～2月28日

春節のおすすめランチ

¥5,500 (税込)



- ①料理長特選5品前菜
- ②香港点心 or 小籠包
- ③8種木の子の蒸しスープ
- ④豚肉柔らか煮と豆腐の蒸し物
- ⑤2個の円型餃子
- ⑥虎フグとセロリの粥
- ⑦白キクラゲ・紅白湯圓入り生姜湯 (温)
- ⑧エスプレッソコーヒー・紅茶・ハーブティーの内一品

春節のおすすめディナー

¥19,800 (税込)



- ①料理長特撰9品前菜
- ②香港点心 or 小籠包
- ③自家仕立てフカヒレ姿煮
- ④出雲軍鶏の炙り焼き
- ⑤広東風スッポンスープ鍋
- ⑥早春の野菜と上海餅炒め
- ⑦虎フグと木の子のスープ米粉
- ⑧白キクラゲ・紅白湯圓入りココナッツミルク (温)
- ⑨エスプレッソコーヒー・紅茶・ハーブティーの内一品

※料理の変更は、何なりとご相談ください。

※定番コース料理は全てお受けします。

銀座飛雁閣

3月1日～4月20日

春のおすすめランチ

¥5,500 (税込)



- ①料理長特選 5 品前菜
- ②香港点心 or 小籠包
- ③出雲軍鶏の蒸しもの・葱生姜ソース
- ④天然大海老・大粒帆立とブロッコリーの炒め
- ⑤大根餅 XO 醬炒め
- ⑥菜の花と春タケノコの粥
- ⑦カスタード入り蒸しカステラのマンゴーソースかけ
- ⑧エスプレッソコーヒー・紅茶・ハーブティーの内一品



春のおすすめディナー

¥19,800 (税込)

- ①料理長特撰 9 品前菜
- ②香港点心 or 小籠包
- ③自家仕立てフカヒレ姿煮
- ④カサゴ (一尾) の清蒸し (その日の仕入れによって変わります)
- ⑤松阪牛ステーキと木の子ソテー
- ⑥菜の花と春タケノコのスープ
- ⑦天然大海老と大粒帆立の炒飯
- ⑧カスタード入り蒸しカステラのマンゴーソースかけ
- ⑨エスプレッソコーヒー・紅茶・ハーブティーの内一品

※料理の変更は、何なりとご相談ください。

※定番コース料理は全てお受けします。