

# 銀座飛雁閣

## 初夏のおすすめディナー

4/21 (木) ~ 6/30 (木)

メニューの変更はご相談ください。

¥18,700 (税込)

- ① 特撰9品の前菜 (日替り)
- ② 衣笠茸入り海鮮スープのパパイヤ蒸し
- ③ 蒸し点心
- ④ 自家仕込みフカヒレの姿煮
- ⑤ 天然有頭エビのニンニク風味
- ⑥ 柔らか豚肉と初夏野菜のバルサミコ酢仕立て
- ⑦ 台湾野菜
- ⑧ 漁師風つゆそば
- ⑨ 香港風冷し羊羹 (コナツミルク・黒胡麻・紅豆)
- ⑩ エスプレッソ or 紅茶



¥22,000 (税込)

- ① 特撰9品の前菜 (日替り)
- ② 衣笠茸入り海鮮スープのパパイヤ蒸し
- ③ 季節魚の清蒸し
- ④ ぜいたく北京ダック
- ⑤ 自家仕込みフカヒレの姿煮
- ⑥ 出雲軍鶏窯焼きのオレンジソース添え
- ⑦ 台湾野菜
- ⑧ 海鮮冷麺
- ⑨ 香港風冷し羊羹 (コナツミルク・黒胡麻・紅豆)
- ⑩ エスプレッソ or 紅茶



※誠に申し訳ございませんが、フカヒレ原料が約50%値上り致しましたので、不本意ながらメニュー価格を改訂させて頂きます。

# 銀座飛雁閣

## 初夏のおすすめディナー特別コース

4/21 (木) ~ 6/30 (木)

メニューの変更はご相談ください。

¥33,000 (税込)

- ① 特撰9品の前菜 (日替り)
- ② おこぜの広東風お造り
- ③ 燕の巣入り海鮮スープのパパイヤ蒸し
- ④ 自家仕込みフカヒレの姿煮
- ⑤ アワビ薄切りのクリーム煮
- ⑥ ぜいたく北京ダック
- ⑦ 宇陀牛サーロインステーキ
- ⑧ 海鮮冷麺
- ⑨ 香港風冷し羊羹  
(ココナッツミルク・黒胡麻・紅豆)
- ⑩ エスプレッソ or 紅茶



※誠に申し訳ございませんが、フカヒレ原料が約50%値上がり致しましたので、不本意ながらメニュー価格を改訂させていただきます。