

香港老舗「八珍」のお酢

香港を代表する「八珍醬園」のお酢を七園で使用しています。

- ◆八珍甜酢 香りと甘みが特徴の甘酢で「天草・八角」等女性に優しいスパイスで香港では産後の料理に欠かせない調味料です。
- ◆陳酢 伝統的な製法で丁寧に作られた黒酢で他に比べると酸味にくせが無くつけだれに愛用されています。

**美白作用や冷え性改善、ホルモンバランスを整えると
言われている調味料です。**



八珍甜酢を使用した料理
酢豚料理



陳酢を使用した料理
冷麺料理

最強中華 スタンダードコース

お一人様 ¥8,000

- ◆焼物入り4種冷菜の盛り合わせ
- ◆上海蟹味噌入りフカヒレのスープ
- ◆北京ダックとエビのすり身のトースト巻き揚げ
- ◆蝦夷鮑の葱生姜蒸しと和牛の籠蒸し温野菜添え
- ◆蟹肉とハタの塩味山椒炒め
- ◆鰻の炒飯 紫蘇の葉の香りで
- ◆點心シェフセレクトデザート



最強中華 Premiumコース

お一人様 ¥10,000

- ◆焼物入り5種冷菜の盛り合わせ
- ◆気仙沼産尾びれの煮込み上海蟹味噌ソース
- ◆北京ダックとエビのすり身のトースト巻き揚げ
- ◆蝦夷鮑の葱生姜蒸しと
イセエビの七園秘醬蒸し温野菜添え
- ◆鰻の炒飯 紫蘇の葉の香りで
- ◆點心シェフセレクトデザート



※8/23(金)~25(日)は、中国料理ディナーオーダーバイキング開催の為、コース料理はご用意出来かねます。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます。※画像はすべてイメージです。