

祥瑞

北京烤鴨

BEIJING KAoya
SYOUZUI



COURSE MENU



祥瑞名菜席 COURSE ¥16,000

フォアグラ入り 冷菜盛り合わせ
伊勢海老のチリソース炒め
ホンビノス貝の蒸籠蒸し
金華ハム入り フカヒレの姿煮上湯スープ
北京ダック
煮鮑の季節野菜添えまたは静岡育ちのステーキ
蓮の葉包み炒飯
宮廷風デザート盛り合わせ



祥瑞四大珍味 COURSE ¥12,000

アワビ入り冷菜盛り合わせ
スキャンピとホタテのXO 醬炒め
ホンビノス貝の蒸籠蒸し
フカヒレの姿煮 上湯スープ
北京ダック
和牛の湯葉包みステーキ
干し貝柱入り蟹肉炒飯
宮廷風デザート盛り合わせ

北京烤鴨 祥瑞

BEIJING KAoya SYOUZUI



静岡名菜 COURSE ¥8,000

アミューズ
 冷菜盛り合わせ
 ホンビノス貝の蒸籠蒸し
 フカヒレの姿煮
 北京ダック
 牛ヒレ肉の湯葉包みステーキ
 鴨肉入り汁ソバ 柚子の香り
 ツバメの巣入りデザート



祥瑞 COURSE ¥6,000

アミューズ
 前菜4種盛り
 フカヒレ、カニ、卵白のスープ 桜飾り乗せ
 アルゼンチン赤海老の蝦黄醬ソース煮
 北京ダック
 ラム肉の沙茶醬炒め 金沙仕立て
 柚子と水菜の汁ソバ
 デザート



祥瑞 COURSE ¥4,000

アミューズ
 前菜3種盛り
 卵白と豆腐のスープ 桜飾り乗せ
 ソフトシェルシュリンプの発酵唐辛子ソース
 北京ダック
 皮付き豚バラ肉の香り蒸し 青菜添え
 高菜の炒飯
 デザート

※コース写真とメニューが異なる場合がございます。