



和牛ロースのハスの葉包み蒸し
揚げパン添え



二種海鮮とキノコの炒め



スベアリブの香草パン粉焼きを含む
前菜彩々

第15回青年調理士のための全日本中国料理コンクール
熱菜・畜禽部門 銀賞メニュー



特上フカヒレとキヌガサ茸の煮込み



大海老と栗の唐辛子炒め



甘鯛のウロコ揚げ 黒酢ソース

秋暮膳

— シュウグウゼン —

本場四川の真髓×秋の厳選素材

四川料理ならではの奥深さと
シェフの技巧が香る秋の訪れ

2024年

10月1日(火) ▶ 11月30日(土)

お一人様

10,000円 (サービス料
消費税込)

前日までの要予約 / 2名様より承ります

※特別企画商品のため、割引優待は対象外とさせていただきます。
※食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
※写真はイメージです。

- 桂花豆乳糕 豆乳プリン 金木犀ジュレと共に
- 陳麻婆豆腐 本格四川マーボードウフ
- 黒醋方頭魚 甘鯛のウロコ揚げ 黒酢ソース
- 荷叶和牛 和牛ロースのハスの葉包み蒸し 揚げパン添え
- 竹蓀金翅 特上フカヒレとキヌガサ茸の煮込み
- 宮保大蝦 大海老と栗の唐辛子炒め
- 蘑菇双鮮 二種海鮮とキノコの炒め
- 花彩小碟 前菜彩々



豆乳プリン 金木犀ジュレと共に



本格四川マーボードウフ



■ご予約・お問い合わせ / 中国四川料理 桃花源

Tel.096-326-3368

電話受付時間 11:30 - 21:00



〒860-8565 熊本市中央区城東町4-2

Tel.096-326-3311 <https://www.hotel-castle.co.jp>

LINE



Instagram



facebook



公式WEB

