

紹興酒 & ダイニング2024

# Menu

## お食事

海の幸のダンプリング  
上海蟹のビスケット フォアグラのフランとキャビア

王朝特製秋の冷菜盛り合わせ

北京ダッククレープ

クラゲの和え物レタス包み巻き イクラ添え

つづ貝の中国醤油煮込み

サーモンとシブレットのタルタル 葱生姜ソース

キノコと自家製XO醤の和え物

松茸と銀杏の春巻き 酢橘を添えて

上海蟹の姿蒸し 大紅浙酢

大磯屋の焼きそばに上海蟹のあんかけを

王朝特製秋のデザート盛り合わせと中国茶

珈琲黄酒豆腐

モンブランエッグタルト

仙草ゼリー

胡桃の飴炊き

## 紹興酒セレクション

チエンロン  
古越龍山10年  
古越龍山20年  
古越龍山30年  
夏之酒

