

DINNER MENU
2022.12.30~2023.04.03
スタンダードコース

麒麟

きりん



「信州が誇る美味と中国料理の定番」をテーマに
地産や旬の食材を広東風にアレンジしたモダンなコースです。



信州サーモン中国風お刺身と
彩り前菜盛り合わせ

上田産の信州太郎ぼーくを
2種類のテイストで

蟹肉入りふかひれスープ

-又は-

ふかひれ姿 飛魚だし香る濃厚鶏白湯スープ
【追加2,420円(税込)】

海老のチリソース

アグリ・キュルチュール農園の野菜たちとともに

国産牛フィレの煎り焼き

信州リンゴの甘辛ソース

麺 飯

桜海老入り五目チャーハン

※タイ産ジャスミンライスを使用しております。

-又は-

葱叉焼の汁そば

食後のお楽しみデザート



9,800円(税込10,780円)

年末年始の特別営業期間(12/30~1/5)は、上記料金にプラス500円(税込550円)を申し受けます。
税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。
夕食1名様ご招待の対象コースです。(対象外日あり)
写真はイメージです。
仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

中国料理

翠陽