

宮城県フェア プリフィックスディナーコース

Prefix Dinner Course

宮城×桃李前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

1. ふかひれ Shark's fin

ヨシキリザメのひれと岩海苔のスープ   
Shark's Fin and Seaweed Soup

ヨシキリザメの衣笠茸包み 金華ハム乗せ + ¥2,000  
Shark's Fin and Phallus Indusiatus Soup

ヨシキリザメ尾びれの醤油煮込み + ¥5,000  
Braised Whole Shark's Fin

2. 豚肉・牛 Pork・Beef

伊達の純粹赤豚のミルフィーユフライ 藻塩添え  
Deep Fried DATE Pork with Salt

新生漢方牛ブリスケットの湯引き 仙台味噌ソース掛け + ¥1,000 
Boiled KAMPO Beef with SENDAI Miso Sauce

新生漢方牛ヒレ肉のソテー XO醬添え + ¥2,000     
Sautéed KAMPO Beef Fillet with X.O Sauce

3. 海鮮 Seafood

鱈と牛蒡のオイスターソース煮込み  
Braise Codfish and Burdock with Oyster Sauce

彩り野菜とメカジキのフライ 赤紫蘇ソース仕立て + ¥1,000  
Deep Fried Swordfish and Sautéed Vegetables with Shiso sauce

三陸産帆立貝のソテーと真蛸 するめ烏賊の湯引き 葱生姜レモンバターソース + ¥2,000  
Sautéed Scallop and Boiled Octopus and Squid with Lemon Butter Sauce

仙台牛と粳米の中国醤油煮込み 蓮の葉蒸し  
Chinese Steamed Rice

ずんだ杏仁プリン 宮城県産いちご乗せ   
Almond Pudding with ZUNDA



料金には消費税、サービス料が含まれております。

¥12,000

All prices are in Japanese Yen and inclusive of service charge and tax.

彩虹 Sai-kou

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹肉とふかひれ入り醤油味スープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup

北京ダック 海老煎餅添え
Peking Duck and Prawn Crackers

二種海鮮と彩り野菜の炒め 紫蘇風味
Sautéed Seafoods and Vegetables with Shiso

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 温野菜添え
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

チャーシューチャーハン
Fried Rice with Chinese Barbequed Pork

甘味デザート
Dessert



¥10,000

彩華 Sai-ka

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

金箔入りふかひれの姿煮込み
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え・海老のトースト揚げ
Peking Duck and Prawn Crackers/Deep Fried Shrimps on Toast

和牛サーロインと彩り野菜の炒め
Sautéed Sirloin and Vegetables

伊勢海老のX.O醬煮込み
Braised Lobster in X.O Sauce

蟹肉入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

マンゴープリン・胡麻団子あん入り
Mango Pudding and Sesame Ball



¥22,000

※上記、1～3番より1品ずつお選びください。