



SHERATON

Miyako Hotel Tokyo

中国料理 四川 2021 秋の賞味会



料理長が目の前で仕上げる、五感で味わう四川料理をお楽しみください。

2021年10月27日(水) 18:00～(17:30受付) 会場：中国料理 四川 個室「白金」

お一人様 ¥20,000 *フリードリンク、四川炸醬のお土産付き *20名様限定(事前予約制)

・冷菜盛り合わせ

宴席の始まりは四川料理の厨師が得意とする飾り前菜。華やかな鳳凰飾り前菜をまずは目でお楽しみください。

・タラバ蟹の芙蓉炒め

中国語では“帝王蟹”と称される蟹の王様 タラバ蟹を、四川料理の技法で卵白とともにふわふわに炒めた一品。

・黒毛和牛の葱風味

青葱をたっぷり使用し、パリパリに焼いた“葱脂餅”と、やわらかい黒毛和牛をピリ辛ソースでお召し上がりください。

・肉餡団子のXO醤香り炒め

豚肉と野菜の餡を詰めた白玉団子を自家製XO醤で炒める、もちもち食感を味わう四川料理。

・ハタの唐辛子蒸し

旬のハタを唐辛子と挽肉、漬物と共に蒸し、薬味を加えて仕上げる四川省の郷土料理を都ホテル四川風にアレンジ。

・松茸と鮑の蒸しスープ

じっくり時間をかけて蒸しあげた、凝縮された鮑の旨味と芳醇な松茸の香り高いスープ。

・四川風味の激辛麻婆豆腐

五感を刺激する音と香りのパフォーマンス。お客様の目の前で仕上げます。

・デザート

コースの締めくくりは、高級食材 燕の巣を贅沢に使った四川特製 杏仁豆腐で。

四川オリジナル調味料「炸醬」
お1人様に1つプレゼント



新型コロナウイルス感染防止対策への取り組み

サービススタッフのマスク着用、手指消毒液の設置、ソーシャルディスタンスの確保に基づいた座席配置など、新型コロナウイルス感染防止対策への取り組み、「都クリーンギャランティ」を導入しております。

- ・料金には消費税・サービス料（10%）が含まれております。
- ・写真はイメージです。
- ・ご予約はお電話にて承ります。
- ・ご予約締切：10月25日（月）
※定員になり次第、受付終了とさせていただきます。

【ご予約・お問い合わせ】 中国料理 四川 0120-95-6662 (11:30～20:00)

シェラトン都ホテル東京 東京都港区白金台1-1-50 03-3447-3111 (代)

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/tokyo-miyako-shisen/reserve>