

# 菜譜

- ☯ Sakurai 特製 冷菜の盛り合わせ
- ☯ 吉切鮫 背ビレの姿煮
- ☯ 象ミル貝と百合根のつぼみ炒め 畳イワシのせ
- ☯ 北京ダックと湯葉はさみ焼きの大地のめぐみ
- ☯ 鱧場蟹のねぎ生姜炒め 海鮮春巻添え
- ☯ 宮崎和牛、マコモ筍の焼き物 四川名物魚香ソースで
- ☯ もち米と野菜畑のチャイナおこわ
- ☯ 粒あん入りタピオカのココナッツミルク
- ☯ サプライズ デザート

本日はお忙しい中ご来店頂き  
誠にありがとうございます。

題名の通り味を楽しむ会として、中国料理の奥深さ、  
素材の素晴らしさをお届けしたく企画致しました。

四季に合わせた一品一品手作りのお料理、お酒…そ  
して味わいながらの会話を楽しんで頂き、次回につな  
がる会となっていけたら幸いです。

チャイニーズレストラン  
Sakurai  
オーナーシェフ 櫻井 実