

中国料理 梨杏 料理長 木下文夫

# 美食会

料理長 木下文夫が選び抜いた高級食材を多彩に織り交ぜ、中国料理伝統の技で仕上げる秋の美食会「感謝～開業 25 周年の気持ちを込めて～」をテーマに渾身の特別コースでお迎えいたします。

完全  
予約制

2022.10/10 (月・祝)

開場 最終入場 / 19:00  
17:30 ラストオーダー / 20:00

[お一人様] ¥ 18,000

【焼味每位】

梨杏焼き物三種盛り合わせ

【梨杏每位彩彩】

旬の素材を取り入れた盛り合わせ前菜

【燉鶏無花果椰子盅】

ふかひれ姿と錦爽鶏、乾燥無花果入り  
ココナッツの器蒸しスープ

【翡翠香煎金眼魚】

金目鯛の香り焼き 法蓮草の翡翠ソース

【紅米紅酒滑牛利】

牛タンの中国風赤米と赤ワインの柔らかステーキ

【浜名湖鰻魚荷葉飯】

浜名湖産鰻入り蓮の葉包みご飯

【師傅特撰甜品】

美食会特製デザート  
高級烏龍茶「東方美人」とともに



ホテルアソシア豊橋  
中国料理 梨杏 料理長  
木下文夫



安全・安心・ゆとりの空間

お料理は、個々盛りスタイルやスタッフが取り分け。  
ゆとりの席配置でご案内します。



来館時のマスク着用およびアルコール消毒へのご協力をお願いします。  
当日は、会場入口にて検温を実施させていただきます。発熱のある  
お客様は入場をご遠慮いただきますので何卒ご容赦ください。



ホテルアソシア豊橋 中国料理 梨杏 (りんか)

営業時間 10:00~LO21:00 Tel.0532-57-1038

ホテルアソシア豊橋 5F 豊橋市花田町西宿(JR・名鉄 豊橋駅直結)

※写真はイメージです。※価格は税金・サービス料が含まれます。※お車でお越しの方には2時間の駐車券をお渡しします。

公式ホームページはこちら

