



7.8月ディナーのご案内

5F 中国料理 梨杏

17:00～21:00
(ラストオーダー20:00)
※定休日 / 火曜日(祝日は営業)

君山 ～盛夏せいか～

¥8,500



前菜盛り合わせ

自家製トマトソース使用
ふかひれときくらげ二種入りサンラータン

馬鈴薯と彩り野菜
食感を愉しむ香り炒め

浜名湖産うなぎの中国甘味噌煮込み

みかわ牛ロース肉の湯引き 海鮮醤油

香味野菜入り冷やし麺 胡麻ソース

デザートと香港菓子

阿里山 ～ありさん～

～ 主菜が選べる飲茶コース ～

¥6,500

前菜盛り合わせ

干し貝柱と冬瓜入りふかひれスープ

◆ 選べる主菜

下記料理より2品お選びください。
グループ同一となります。

・海老と野菜の自家製XO醤炒め

・イカの湯引き 海鮮醤油

・牛肉とピーマンの細切り炒め

・ピリ辛麻婆豆腐

・自家製トマトソースを使用した

海老のチリソース

・国産ホタテ貝と春雨のガーリック蒸し

・黒酢の酢豚

点心師お任せ蒸し点心三種

自家製窯焼き叉焼入り炒飯

デザート

料理長特選 ふかひれディナー

¥12,000

前菜盛り合わせ

蟹肉とふかひれ入りアボカドスープ

ドライトマト ブッキーニ コリンキー
国産ホタテの炒め

鶏肉の香り揚げと北京ダック
自家製トマトソース添え

冬瓜の干し貝柱詰め蒸し
ふかひれ上湯スープ掛け 金華ハム添え

五目野菜とふかひれ入り餡かけ御飯

デザートと香港菓子

鳳凰～ほうおう～

¥20,000

前菜盛り合わせ

ふかひれ姿の上海風醤油煮込み

大海老と彩り野菜の炒め

北京ダック

牛フィレ肉の黒胡椒ソース炒め

タラバ蟹と干し貝柱入り炒飯

デザートと香港菓子

レストラン『梨杏』 象徴する特別コース

— THE LINKA —

¥15,000

お楽しみ食材と
梨杏伝統の窯で焼き上げた自家製焼物入り
前菜盛り合わせ
三種類の肉の旨味と食感を 즐기ください

海燕の巣 衣笠茸 ふかひれ姿
珍味三種の香り豊かな金華ハム入りスープ

国産ホタテ貝のあっさり炒め バスケット盛り
豊かな旨味と甘味 食感を 즐기ください

香味野菜と北京ダック

香味野菜の風味と香り

甜麵醬の甘味とご一緒に

みかわ牛ロース肉の野菜巻き
たっぷりの野菜からとったスープ トマト
香港伝統のA1ソースが引き立つ
酸味のあるソースとともに

タラバ蟹肉と干し貝柱入り炒飯
蟹の旨味 カリッと揚げた香ばしいホタテ貝柱
シャキシャキなレタス
色々な食感とともに梨杏人気の炒飯を
お楽しみください

自家製豆腐花と小さなお菓子

自家製トマトソースは地元豊橋『めぐりとまと』の規格外
トマトを使用し、食品ロス削減に取り組んでいます。



HOTEL
ASSOCIA
TOYOHASHI

ホテルアソシア 豊橋

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。

ご予約はお電話もしくはインターネットにて

Tel.0532-57-1038/ 中国料理 梨杏

(受付時間10:00～20:00)

