

二〇二一

紅鶴のおせちと特撰扒翅鍋

お品書き

おせち

鹹水鮑甫

蝦夷蒸しあわび

辣汁黃瓜

きゅうりの酢漬け

糖醋猪肉

雪姫ポークの酢豚

北京春卷

たまご皮の蟹春巻き

糖酥桃仁

胡桃の飴だき

牛腓醬肉

黒毛和牛すね肉の中国醬油煮

干焼生蝦

海老のチリソース

涼拌水母

大蓮産くらげ

烏龍菓子

焼き栗ウィスキーと烏龍茶の香り

特撰扒翅鍋

ふかひれの姿煮 (気仙沼産吉切鮫尾ビレ)

黒毛和牛・雪姫ポーク・鯛の揚げもの・肉だんご・ワンタン

季節のきのこ・冬瓜・チンゲン菜・ズッキーニ・かぶら等

春雨・白菜・伊府麺・お鍋用出汁

中国料理

紅鶴

謹製

お早めにお召し上がりください