









翠陽花のお二人による
二胡の生演奏

12.19 Sat / 12.20 Sun
ウェルカム演奏 17:30~
一部 18:00~/ 二部 19:30~

Christmas Special Dinner

聖誕節特別菜譜

チャイナクリスマス
スペシャルディナー

2026 12/19 SAT — 25 FRI

佳節前菜

酒酔蒸鮮鮑
蝦夷あわび紹興酒蒸し
Ezo Abalone Steamed with Shaoxing Wine

酥炸西施乳
タラ白子のフリット 山椒塩を添えて
Cod Milt Fritters with Sansho Pepper Salt

柚子海蜇皮
くらげの甘酢漬け ゆずの香り
Sweet and Sour Pickled Jellyfish with a Hint of Yuzu

聖誕大菜

冬蔬銀耳藥膳湯
冬野菜と白木耳の薬膳スープ
Medicinal Soup with Winter Vegetables and White Wood Ear Mushrooms

脆炸鶏翼魚翅
鶏手羽のフカヒレ詰 パリパリあげ
Chicken Wings Stuffed with Shark Fin, Crispy Fried

蟹黄小籠包
高級点心師手包みの上海蟹みそ入り小籠包
Handmade Shanghai Crab Paste Xiaolongbao by a Master Dim Sum Chef

金陵片皮鴨
北京ダック 金陵スタイル
Peking Duck, Jinling Style

香菌黒椒黒毛牛
黒毛和牛と百合根 葉にんにくの黒胡椒炒め
Japanese Black Wagyu Beef with Lily Bulbs and Garlic Chives, Stir-Fried with Black Pepper

白湯砂鍋魚翅飯

気仙沼産 吉切鮫フカヒレの白湯 土鍋ご飯
Kesennuma-Produced White Broth with Yoshikiri Shark Fin and Clay Pot Rice

聖夜甜品

聖誕雪人戯玉兔／紹酒冰琪淋
雪だるまと遊ぶ白ウサギ 紹興酒のアフォガード
White Rabbit Playing with a Snowman Shaoxing Wine Affogato

¥16,000

※表示の価格は税込みです。※サービス料として10%を頂戴いたします。

三笠会館 本店4階 秦淮春
[ご予約・お問い合わせ] Tel.050-3134-5665
https://www.mikasakaikan.co.jp/
〒104-0061 東京都中央区銀座 5-5-17 並木通り
東京メトロ「銀座駅」(銀座線・日比谷線・丸の内線)
B5出口より徒歩3分

ご予約はこちら

SHIN WAI SYUN 揚州名菜
秦淮春