



夏の海鮮宴席

柔らかく蒸した鮑は、濃厚な鴨だしとオイスターで煮込んでさらに豊潤な滋味に仕立てました。爽やかなライムの風味にピリリと、アクセントのきいたチリソースでお楽しみいただくのは、海老すり身の島豚包蒸し。フカヒレもお楽しみいただけるメニューはまさに豪華絢爛な味の饗宴です。カヌチャならではの夏の贅をご堪能ください。



提供期間 6月1日(土) ▶ 8月31日(土)

- 天使の海老入り前菜盛り合わせ
- フカヒレ姿煮クリームソース 貝柱 白木耳添え
- 県産白身魚のオリーブ魚ソース
- スチーム鮑 鴨だしスープオイスター煮 椎茸添え
- 海老すり身島豚包み蒸し 特製ソース
- 山原ハーブ鶏腿肉入り汁無し担々麺 (パクチー入り)
- デザートbuffet

お一人様 **6,000円**
 (税・サービス料別)
 ※2名様よりご注文承ります。

ご予約・お問い合わせ 広東名菜 龍宮【リュウキュウ】 | 内線番号 790

営業時間 夕食/17:00~22:00 (21:00ラストオーダー)
 ※「夏の海鮮宴席」は20:30までのご注文受付となります。