

茶葉と奏でる、潤いの淮揚料理と点心

## 菜点茶遊宴

豊かな水をたたえる長江に寄り添い、運河が流れる地、淮揚。古くより「魚米の郷」と呼ばれ、塩商人や旅人が水路で集う地では、豊富な食材と穏やかな気候が人々を癒してきました。日本は梅雨にさしかかり、水と暮らしの関係がより近くなるこの時期に、中国茶と茶葉料理が奏でる潤いの淮揚風味をご賞味下さい。



■とき: 6月6日(金) 夜の部 18:30 開宴 (18:00~受付)  
6月7日(土) 昼の部 14:00 開宴 (13:30~受付) / 夜の部 18:30 開宴 (18:00~受付)

■会費: 10,000円 (料理・点心・中国茶・税・サービス料を含みます)

■会場: 「揚州名菜 秦淮春(しんわいしゅん)」  
中央区銀座 5-5-17 並木通り 三笠会館本店 4階  
\*東京メトロ「銀座駅」(銀座線・日比谷線・丸ノ内線) B5より徒歩3分  
<http://www.mikasakaikan.co.jp/>

■お申し込み: TEL. 03-3289-5665 (小旗・新川)  
恐れ入りますが、キャンセルの場合は、2日前までにご連絡をお願いいたします。

### 点心菜譜

・月のしずくジュレ ・ドライフルーツ(青パパイヤ、チェリー)

-前菜-

蜜香烏龍茶の卵漬け・ウドと鶏肉の唐辛子風味

・チシャトウの冷菜、梅ソース添え・台湾アワビの紹興酒漬け

-小菜と点心-

冬瓜と細切り豆腐のとろみスープ

河海老の普洱白茶炒め

鶏肉と野菜炒め ごま風味焼きパイ

スズキのオープン焼き、清香烏龍の香り

海鮮蒸し点心の水晶仕立て

豚ヒレ肉の野菜巻き 鳳凰単欏の甘酢ソース

木の葉型野菜まんじゅう

ジャスミン茶のもち米粥

ライチのジュレ ・ 蜂の巣型焼きケーキ 銀座ハチミツ添え

### 中国茶 茶譜

龍井茶(水出し)

普洱白茶

清香烏龍

鳳凰単欏袖花香

古樹紅餅

当日変更になる場合がございます

