

シェフ
藪崎 友宏

仙台スーシーの試み
～東アジアの食文化と宮城食材の出会い～

2015年2月18日

MENU

前菜盛り合わせ

北京片皮鴨

一口北京ダック

生汁煎鯖魚

サバの香り焼き ピータンタルタルソース

黑芝麻棒々鶏

黒ゴマのパンパンジー

魚翅芹菜餅

フカヒレとせり入り焼き饅頭

海鮮料理

蠣油大鮑魚

アワビのオイスターソース煮込み

肉料理

鎮江古老肉

黒酢の香豚

飯

麻婆豆腐&菠菜炒飯

麻婆豆腐とちぢみほうれん草のチャーハン

デザート

磨磨什什露

チョコレートクリームのせたココナッツと雑穀のお汁粉