

## 歓送迎会おすすめコース

予約  
受付中

〈期間 2月1日～5月31日まで〉

ゆったり料理と会話を楽しみたい方との会食や、お祝い、法事の際にもぜひご利用ください!!!

グランドメニューにはない特別な料理が多数登場いたします!!!

\*ご予算・ご要望がございましたらお気軽にご相談ください\*

## 瑞特選ランチコース ¥3500

※ランチタイム(11:30～14:30 Lo14:00)の提供になります

- ・美明豚バラ肉のウンパイロー サラダ仕立て
- ・蟹味噌入りフカヒレスープ
- ・海老の香り豆板醤炒め
- ・美明豚肩ロースのつややか黒酢スプタ
- ・瑞特製ワンタンメン
- ・いちごのムース

ソフトドリンク  
1杯なんと今回から各コースに  
"フカヒレ"が入りました!!!

## 瑞厳選ディナーコース

+¥2000

※ディナータイム(17:30～21:00 Lo20:30)の提供になります

2時間飲み放題可

## ¥6000コース

美味三冷盤

前菜三種盛り合わせ

蟹黄羹魚翅

蟹味噌入りフカヒレスープ

宮保炒蝦仁

海老と彩り野菜の甘酢朝天唐辛子炒め

紅油水餃子

四川式茹でギョーザ ピリ辛ゴマソース

紅酒烤鶏腿

国産鶏モモ肉のクリスピーチキン 赤ワインソース

陳麻婆豆腐 白飯

瑞式陳麻婆豆腐 ごはん

草莓奶油凍

いちごのムース

## ¥10000コース

美味五冷盤

前菜五種盛り合わせ

清湯蒸鶏塊

国産鶏モモ肉と季節野菜の蒸しスープ

蟹黄包魚翅

蟹味噌入りフカヒレの姿煮

豆鼓辣鯖魚

サワラのトウチ蒸し

点心蝦籠包

海老の自家製小籠包

蒜泥牛排片

牛サーロインのタタキ 香味にんにくソース

陳麻婆豆腐 白飯

瑞式陳麻婆豆腐 ごはん

草莓奶油凍

いちごのムース

締切日 ご利用日の3日前 受付電話番号029-353-7592 受付時間9:30～20:30

※表示価格は税込です ※各コース2名様より承ります ※仕入れにより内容を変更する場合がございます

※当日に人数が減少したりキャンセルをされる場合は食材の仕入れ仕込みをしている為、誠に恐れ入りますがキャンセル料を申し受けます 予めご了承くださいませと幸いです

# 预订菜单

## 事前予約料理

～お祝いやご褒美に、贅沢なこの逸品をぜひ～  
前日までにご注文いただければご提供できます



红烧包翅

### ◆フカヒレの姿煮込み

王道の、間違いのない醤油煮込み！白湯をベースにした深い味わいです  
ひたちなかの黒澤醤油店さんの濃口醤油”富士仁”を使用しております

### ◆フカヒレのステーキ

新境地！片栗粉を打って表面をカラリと揚げてから、ソースをかけます  
同じ味付けですがフカヒレの食感がよりよくなり

煮込みとは一味違う食べ応えが出ます！

まだ召し上がられたことがない方はぜひお試しください！

一見一食の価値あります！

一人前  
¥5000

## ◆陳麻婆豆腐とは

100年あまり前に四川省の都で、小さな飯屋を営む陳さんの奥さんがつくった料理。  
このおばあさんの顔にあばた(麻)があったので名づけられました。

## ◆麻婆豆腐のお召し上がり方のご提案

初めはそのまま食べていただいたあと、豆腐を細かくくずして食べていただくのもおすすめです！  
豆腐とタレに一体感ができます。

# 精選食材 ~こだわりの食材~

## ◆美明豚

行方の中村さんに大切に育てられた、何度も農林水産大臣賞を受賞しているSPF豚。  
極力薬を使わないため、この豚を育てるためには高度な衛生管理、体調管理が必要です。  
風味豊かでジューシーな肉質。しつこくなく脂に甘みがあります。

## SPF豚とは!?

Specific(特定の)  
pathogen(病原体)  
free(無い)の略で  
あらかじめ指定された  
病原体を持っていない  
という意味です

## ◆奥久慈卵

茨城県の山奥ですくすくと元気に育った鶏たちが産んだ卵。  
濃厚な旨味とコクがあります。

## ◆川崎製麺所

水戸市の製麺所。  
数多くのラーメン用の麺を製造している、昭和二三年創業の老舗。  
当店の担々麺や中華蕎麦に合う麺を厳選しました。

## ◆黒澤醤油

ひたちなかの醤油店。  
中華蕎麦を中心に使用する、味の要の醤油ダレはもちろん  
醤油を使うすべての料理に使用しております。

スワンミャオ

## ◆蒜苗

葉ニンニク。緑の名脇役です。青ネギでもない、ニラでもない  
一度覚えたら無いと物足りなくなってしまう魅力あり。  
陳麻婆豆腐、家常麻婆豆腐に入っています。

ホワジャオ

## ◆花椒

中国山椒の果皮を乾燥させたもの。強烈な香りとしびれるような辛味を持つ。  
その辛さ「麻」といい、唐辛子のカーッとくる辛さは「辣」。  
辛味はもちろん爽やかな香りもぜひご堪能下さい。  
赤山椒は「辛み」、青山椒は「香り」をお楽しみ下さい。

チャオティエントウガラシ

## ◆朝天唐辛子

生、乾燥のほか塩水漬けにして四川でよく用います。  
「朝天」とは天に向かうという意味で先端が上に向いて実るので名づけられました。  
卓上調味料の辣粉はこちらです。