



こんな
おいしい、はなし、
めったに、ごさいません。

誕生日は、ホテルで会食を。

2名様から／2日前迄にご予約ください

1 当日誕生日／ご本人様無料ホテルからご招待!

2 当月誕生日／ご本人様50%割引

※①②とも、2名様に付き1名様の特典となります、他サービスとの併用は出来ません。

期間/2021.3/1^月~5/31^月 | コースご利用時間/17:30~19:00L.O

銀鈴は毎週月曜日が定休(祝日は翌日振替)

※都合により営業時間を変更する場合がございます。

夜のご利用

おひとり様 **5,000円**税別(税込5,500円)

中国名菜コース



全て、銘々皿でご提供いたします。

入舟コース



※メニューは季節により変わります。

和食

- 彩り前菜四喜盛り
 - ・くらげと胡瓜の甘酢
 - ・蒸し鶏と菜の花 麻辣ソース
 - ・トンポーロウの米粉まぶし 蓮の葉蒸し 五香の香り
 - ・合鴨スモーク葱生姜風味
 - イカの辛子和え

和音

- 点心二種 渡り蟹のサクサク揚げ & 海鮮桜焼売
- 海老のチリソースとオーロラソース
- 気仙沼産フカヒレ煮込み 青菜添え 蝦夷鮑のオイスター風味
- 窯焼き北京ダック 香味野菜添え ポーピンで包んで
- 桜鯛の香味揚げ 鎮江黒酢ソース
- ズワイ蟹と桜海老の炒飯 又は、スープ麺
- 苺入り絶品杏仁豆腐と中国菓子のデザートプレート



気仙沼産
フカヒレ
煮込み
青菜添え
蝦夷鮑の
オイスター
風味

和食

- 前 菜 季節の五品
- 吸 物 地魚花作り 新緑仕立て
- 造 里 地魚三品
- 焼 物 桜鱈照り焼き
- 煮 物 春告魚と蛤の潮仕立て 青さ鮓
- 油 物 雪室熟成牛サーロイン 低温ロースト 春野菜添え
- 食 事 地魚の握り
- 水菓子 苺ムース



春告魚と蛤の
潮仕立て
青さ鮓

さらにホテルから/
プレゼント
また来てね
500円食事券
思い出に
チェキ写真1枚

3F 中国料理 柳江苑
電話 025・240・3370 [直通]

3F 新潟の旬菜と地酒の店 銀鈴
電話 025・245・5618 [直通]

定休日:毎週月曜日(祝日の場合は翌日に振替)