

おいしい 山形 フェア

が始まります。

7月1日～8月31日（赤坂本店・銀座店 同時開催）

豊かな自然に囲まれ、滋味あふれる山海の幸に恵まれる山形から夏が旬の食材を厳選いたしました。

お昼と夜のコースに、山形のおいしい特産物尽くしのコースをご用意させていただきましたので、この機会に是非お越しく下さいませ。



【お得なプレゼント】

- ①山形特撰コースをご注文いただいた皆様全員に、食前酒として **山形県の地酒** をサービスさせていただきます。
- ②28(つや)日は、今評判のお米「つや姫」の日です。7月28日 8月28日に山形特撰コースをお召し上がりいただいた皆様に、**つや姫(3合)** をプレゼントさせていただきます。

広東名菜
赤坂璃宮

赤坂本店：東京都港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワーアトリウム2階 03-5570-9323

銀座店：東京都中央区銀座6-8-7 交詢ビル5階 03-3569-2882

山形特撰コースメニュー

山形特撰ランチコース

6,300円(税込)

山形焼味盆
南瓜排翅仔
白灼鮮魷魚
黒醋五花腩
毛豆肉糍飯
鮮果西米露

璃宮特製焼き物前菜盛り合わせ
ふかひれの姿煮カボチャソース
山形県産ヤリイカの湯引き
米沢豚の黒酢やわらか煮
だだちゃ豆と挽き肉のチャーハン
タピオカ入り季節の山形フルーツの冷製

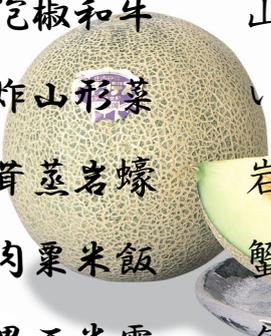


山形特撰ディナーコース

12,600円(税込)

山形焼味盆
時菜炒双鮮
双宝燉排翅
豉泡椒和牛
脆炸山形菜
蒜茸蒸岩蠔
蟹肉粟米飯
鮮果西米露

璃宮特製焼き物前菜盛り合わせ
二種海鮮と季節野菜の炒め
やまがた地鶏の腿肉と砂肝入りふかひれ蒸しスープ
山形牛のステーキ塩漬け唐辛子と黒豆味噌ソース
いろいろ野菜の天ぷら山椒塩添え
岩牡蠣のガーリック蒸し
蟹肉とフレッシュコーンの餡かけチャーハン
タピオカ入り季節の山形フルーツの冷製



※すべての料理に山形県産の食材を使用しています。

※ランチコースはランチタイムのみのご提供となります。

ディナーコースは終日お楽しみいただけます。