

期間限定

大阪府で唯一の村

千早赤阪村の プレミアムいちご ちはや姫を まるごと使った デザートプレート

千早赤阪村

×

中国料理 燦宮

コラボレーション

販売期間

2.1▶
2024
2.29▶

千早赤阪村産
朝採れ完熟いちごのマカロン

ちはや姫と
朝採れ完熟いちごの杏仁豆腐

千早赤阪村産
朝採れ完熟いちごのテリーヌ

千早赤阪村直送

ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプラン

●2名様より承ります。●ご利用の3日前21時までにご予約をお願いいたします。
※生産状況などにより、千早赤阪村産以外に「南河内産いちご」を使用する場合がございます。※金額は税金とサービス料を含む総額を表示しております。

Grade up



牡丹

(お1人様)
4,200円→4,100円

予約

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・烏賊と季節野菜の炒め
- ・小龍包・海老蒸し餃子
- ・若鶏の油淋鶏
- ・豚ミンチと搾菜炒飯
- ・千早赤阪村産ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプレート



Grade up



桂花

(お1人様)
6,000円→5,800円

予約

- ・前菜盛り合わせ
- ・ふかひれスープ 淡雪仕立て
- ・真河豚の食べ比べ
- ・ふかひれ蒸し餃子と帆立焼売
- ・和牛すね肉と根菜のやわらか煮込み
- ・細切り葱のスープそば
- ・千早赤阪村産ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプレート



Grade up



蘭

(お1人様)
7,200円→7,000円

予約

- ・特製前菜盛り合わせ
- ・蟹みそ、蟹肉入りふかひれスープ
- ・蝦夷鮑姿にんにく蒸し 特製醤油がけ
- ・和牛ホホ肉のやわらか煮込み
- ・季節のご飯もの
- ・千早赤阪村産ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプレート



Grade up



木蓮

(お1人様)
8,980円→8,680円

予約

- ・特製前菜5種盛り合わせ
- ・ふかひれの煮込み
- ・帆立貝柱、烏賊、季節野菜のXO醤炒め
- ・大海老の二色ソース
～チリソース&マンゴーマヨネーズ～
- ・国産牛のロースト 黒胡椒ソース
- ・ふかひれ餡かけごはん
- ・千早赤阪村産ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプレート



Grade up



紅玉

(お1人様)
8,980円→8,680円

予約

- ・前菜四種盛り合わせ
- ・蟹肉入りふかひれスープ
- ・海老と烏賊の薄塩炒め
- ・北京ダック
- ・鯛の蒸し物 海鮮醤油掛け
- ・黒酢風味の酢豚
- ・五目あんかけ焼きそば
- ・千早赤阪村産ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプレート



Grade up



香龍

(お1人様)
12,980円→12,480円

予約

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・蟹味噌入りふかひれスープ
- ・蝦夷鮑と季節野菜の炒め
- ・北京ダック
- ・大海老の大蒜蒸し
- ・牛フィレ肉のステーキ 黒胡椒ソース
- ・お好みの麺類・飯類
- ・千早赤阪村産ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプレート



Grade up



琥珀

(お1人様)
16,980円→16,480円

予約

- ・燦宮特製前菜盛り合わせ
- ・宮城県気仙沼産吉切鮫のふかひれ姿煮込み
- ・海鮮の炒め物 巣籠もり仕立て
- ・北京ダック 揚げ物添え
- ・季節の海鮮料理
- ・黒毛和牛のステーキ
- ・お好みの麺類・飯類
- ・千早赤阪村産ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプレート



Grade up



紫絹

(お1人様)
19,980円→19,480円

予約

- ・燦宮特製前菜盛り合わせ
- ・毛鹿鮫の尾びれと吉切鮫の胸びれの食べ比べ
- ・旬の海鮮と野菜の炒め 巣籠もり仕立て
- ・北京ダックと揚げ物盛り合わせ

【チョイス料理】下記☆印より2品お選びください
※お好みの調理法でお召し上がりいただけます
☆鮑料理 ☆黒毛和牛ステーキ ☆国産伊勢海老

- ・お好みの麺・飯類チョイス
- ・千早赤阪村産ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプレート



Grade up



燦宮

スペシャル

(お1人様)
31,000円→30,500円

予約

- ・燦宮特製前菜盛り合わせ
- ・極上ふかひれの姿煮込み
- ・活け蝦夷鮑と季節野菜の薄塩炒め 巣籠もり風
- ・高級珍味のオイスターソース煮
- ・北京ダック 揚げ物添え
- ・国産伊勢海老の大蒜蒸し 特製醤油にて
- ・黒毛和牛のステーキ 秘伝XOソース
- ・お好みの麺・飯類チョイス
- ・千早赤阪村産ちはや姫と朝採れ完熟いちごのデザートプレート



※写真はイメージです。※仕入れ状況などにより、内容を変更させていただく場合がございます。