

崎陽軒創業110周年・シウマイ誕生90周年記念

# 中華とイタリアンの 競演・晩餐会

100名様  
限定

日頃のご愛顧に感謝を込めて一日限りの特別ディナーをご用意いたしました。  
フカヒレやアワビなどの高級乾物をはじめ、厳選した旬の食材をふんだんに盛り込んだ  
崎陽軒本店ならではの豪華折衷料理をこの機会にぜひご堪能ください。

## 菜單~お献立~



精美靚甜點 特製デザート

新烏賊の炙り添え  
スパゲッティコンポルチーニ

吉浜産三〇頭乾しアワビ  
髪菜入り国産黒毛和牛頬肉の  
やわらか煮

天日干し特大青鮫尾ヒレ姿と

石垣島産ヤイトハタのインパデッラ  
海藻と貝類のソース

・華きり鮫背ビレのシウマイ  
・栗のシウマイ  
・四方竹のシウマイ

本店オリジナルシウマイ三種

トラパニ風海老海鮮スープ  
バジルのスポンジも一緒に

秋麗每位碟 焼き物と松茸入り  
盛り合わせ前菜 銘々盛り

崎陽軒本店総料理長

あべよしあき  
阿部義昭

名門「中国飯店」で修業後、  
35歳で六本木鳥居坂ガーデン  
「露天」の料理長に。  
1996年より「崎陽軒本店」で  
腕をふるい、2004年9月、  
総料理長に就任。  
2014年8月「平成26年度  
横浜マイスター」に選ばれる



崎陽軒本店  
イルサツジオ料理長  
かねこ まさひこ  
金子 誠彦



崎陽軒本店  
嘉宮料理長  
さかば かずみ  
坂場 和美

♪ 食後にミニコンサートをお楽しみください。 ♪

【日時】2018年9月23日(日・祝)  
18:00 受付 18:30 開宴

【会場】崎陽軒本店4階  
ダイナスティー

お1人様 **お飲物付**

**18,000円** (税金・サービス料込)

お申し込み・  
お問い合わせ

横浜駅東口 **崎陽軒 本店** Tel.045-441-8880 宴会予約 (9:00~20:00)

横浜市西区高島2-13-12 E-mail enkai@kiyoken.co.jp