

# 料理長 佐藤幸治の秋のおすすめアラカルトメニュー

Chef Sato's Recommended Dishes

ここでしか味わえないお料理を是非 お召しあがりください

We invite you to try these special dishes found only at Shukei En.



料理長オススメ

## 秋茄子の熱々麻婆 土鍋スタイル

(ご希望で白ごはんと搾菜をご用意いたします)

沙鍋麻婆茄子

旬の秋茄子をグツグツ熱々の土鍋でテーブルに！  
程よい辛味と香りをお楽しみください。

税金込

2~3名様 ￥2,000 (￥2,200)

## 秋茄子と若鶏の酸味と辛みソース

魚香茄子鶏球

当店自慢の魚香ソースに相性抜群の秋茄子と若鶏は間違いなしの一皿。

2~3名様 ￥2,400 (￥2,640)

## 海老とサーモンのマヨネーズ和え 柿の器盛り

珊瑚汁柿子盅

不動の人気商品！エビマヨ+サーモン+柿、秋を楽しむ一品に。

2~3名様 ￥2,700 (￥2,970)

## サーモンと秋野菜のせいろ蒸し

(ピリ辛ソース 又はシーズニングソースをお選びください)

三文魚蒸季節菜

旬のサーモンと秋野菜をヘルシーに。女性の方に大人気。

2~3名様 ￥1,200 (￥1,320)

## 茸たっぷり葱煮込みそば

葱絲香菇撈麵

芳醇なきのこの香りとうま味がしみ込んだ秋の煮込みそば。秋の一品に。

2~3名様 ￥1,500 (￥1,650)

## (裏メニュー)若手料理人の炎のチャーハン

~料理長より~

昨今のホテル料理人には「まかない料理」を作る環境がなく

若手の料理人にとって修業する機会が少なくなっています。

そこでお客様の応援をいただき、未来のシェフにチャンスを頂ければという思いで  
ご提供させていただいています。ご理解のほどよろしくお願いたします。

2~3名様 ￥800 (￥880)

上記税込価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます

Prices listed above in parentheses include tax and are subject to a 10% service charge