

美・麗・花・咲
Meili
広東美食メイリー

2月限定メニュー



気仙沼コース

❖ 壺蒸しスープ ❖ (ファッチューション)

気仙沼コースで特に味わっていただきたいのは「壺蒸しスープ」です。当店では仙台で珍しい気仙沼産青ザメのフカヒレと干し鮑、さらに干し貝柱や金華ハムなどを入れ 7 時間蒸して作った贅沢なスープに仕上げております。2 月限定コースのため、この機会にぜひご堪能下さいませ!!

料理長 村上光智



気仙沼市観光キャラクター
「海の子 ホヤぼーや」

- | | |
|-------|-----------------------|
| 広東花拼盆 | 旬の気仙沼の食材を使った前菜 |
| 海山佛跳牆 | 海、山の高級食材を長時間蒸した壺蒸しスープ |
| 海胆炒双鮮 | 海鮮二種の濃厚雲丹ソース炒め |
| 杏仁炸元貝 | 帆立のアーモンド揚げ |
| 麻辣炖生蠔 | 牡蛎の辛み煮込み土鍋仕立て |
| 蟹肉香炒飯 | 蟹味噌入り蟹炒飯 |
| 美麗特甜品 | 特製デザート |

6,000 円 (税別)

要予約

美・麗・花・咲
Meili
広東美食メイリー

仙台市青葉区国分町 2-14-18
定禅寺パークビル 1F
(東京エレクトロンホール宮城向かい)
ご予約は 022-217-3917