

鈴木健太郎 GINZA SIX 店

料理長就任記念

家寶 跳龍門

広東料理・香港料理

キャビア

日本ワインと

中国楽器の演奏を

楽しむ会

鈴木健太郎 GINZASIX 店料理長就任  
を記念して会を開催いたします  
料理長の美味しいお料理と  
キャビア・さらに日本ワインを合わせ  
キャビアの素晴らしき  
日本ワインの素晴らしきを  
満喫していただき  
素敵な演奏で心穏やかな時間を  
お過ごしください

家寶 跳龍門

GINZA SIX 店



【ご予約問い合わせ先】

〒104-0061

東京都中央区銀座 6-10-1

GINZA SIX-6 階

TEL 03-6264-5688

お席に限りがございます  
皆さまお誘いあわせの上  
お早めにご予約下さいませ

(限定30名様) 予約制

日時

2023年3月30日(木)

昼の部

11:30 開場

12:00 開宴

12,000 税サ込み  
(お料理のみ)

15,000 税サ込み  
(お飲み物付き)

夜の部

17:30 開場

18:00 開宴

20,000 税サ込み  
(お料理のみ)

25,000 税サ込み  
(お飲み物付き)

## GINZA SIX 店 料理長 鈴木健太郎

1996年 福臨門酒家銀座店入社

家全七福丸ビル店勤務

家全七福名古屋店勤務

家全七福大阪店勤務

家全七福丸ビル店勤務



2022年 家寶跳龍門入社

2023年 家寶跳龍門 GINZASIX 店料理長就任

袁家寶総料理長の右腕・日本人唯一の伝承者

### 日本ワイン

ワインのおいしい未来をつくる。

Mercian



日本のあわトラディショナル・メソッド トリロジー 2018

玉諸甲州きいろ香 2020

ももいろ 2020

笛吹甲州グリ・ド・グリ 2021

藍茜 2019

長野メルロー 2018

## 昼の部

アミューズ

(上湯ジュレ.ツバメの巣.キャビア)

今天好小菜

\*Amuse\*

前菜盛り合わせ

美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person

フカヒレの姿煮込み

紅焼扒小排翅

\* Braised standard shark's fin in purse shape \*

鮮魚の蒸し物

厨师推介料理

\* Recommended Food \*

点心

点 心

\* Recommended Food \*

ペキンダック

北京烤填鴨

Peking duck

野菜料理

本日時菜

\* Recommended Food \*

本日のお食事

本日麵飯

\* Today's recommended Noodle or rice \*

デザート

季節好点心

Dessert

アルコール 5種

15.000



キャビア



EXFOOD JAPAN

キャビアは卵の大きさによって

3つにランクづけされますが、

最高ランク「ベルーガ」に近い高ランクのキャビア。

チョウザメ卵と塩のみで作られた無添加の生キャビア

低塩分量・無添加で製造しておりますので、キャビア

本来のコクや味わい、食感を楽しんでいただけます。

## 夜の部

アミューズ

(上湯ジュレ.ツバメの巣.キャビア)

今天好小菜

\*Amuse\*

前菜盛り合わせ

美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person

フカヒレの姿煮込み

紅焼小排翅

\* Braised standard shark's fin in purse shape \*

伊勢海老料理

厨师推介料理

\* Recommended Food \*

点心

点 心

\* Recommended Food \*

ペキンダック

北京烤填鴨

Peking duck or

野菜料理

本日時菜

\* Recommended Food \*

本日のお食事

本日麵飯

\* Today's recommended Noodle or rice \*

デザート

季節好点心

Dessert

アルコール 5種

25.000

## 演奏

### 《琵琶》又は《二胡》

