

中国料理

素材選びとバランス重視、美と健康と色彩が嬉しいコース

※毎週火曜のディナーを除く。
(祝日の場合は翌日)

※中国料理は2名様よりご注文可能です



楊貴妃コース

お一人様 ¥8,000

1日10食
限定
前日まで
要予約

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレとズワイガニ入り薬膳蒸しスープ
- ◆帆立と野菜の塩炒め
- ◆クリスピー北京ダックロール
- ◆有頭海老の葱・生姜蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆鰻とレタスのチャーハン
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子



鴻園コース

お一人様 ¥10,000

1日10食
限定
前日まで
要予約

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレとズワイガニ入り薬膳蒸しスープ

+¥2,000で蒸しスープを
フカヒレ姿煮に変更致し
ます



- ◆帆立と野菜の塩炒め
- ◆クリスピー北京ダックロール
- ◆鮑のオイスターソース
- ◆大海老の葱・生姜蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆鰻とレタスのチャーハン
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子

ご案内

中国エリア空調工事予定の為
ご迷惑をおかけして申し訳ありません



●工事施工前まで個室をご利用の場合
室料は頂きません



●工事施工前までフロアをご利用の
場合、能勢山水(烏龍茶)をお好きな
だけサービス致します。



華コース

お一人様 ¥3,800

平日
限定

- ◆グループ様でお好きな中国茶をお選び下さい。
- ◆七園銘々盛り冷菜
- ◆海老入り雲吞スープ
- ◆蒸し・揚げ・焼の点心師お勧めの7種点心プレート
- ◆中華粥または上海炒め焼きそば
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート



選べる3種!



えび入り香港炒め焼きそば



冷やし豆乳担々麺



えび入り中国粥

連華コース

お一人様 ¥4,800

土日祝
限定

- ◆グループ様でお好きな中国茶をお選び下さい。
- ◆七園銘々盛り冷菜
- ◆天使の海老の紹興酒湯引き香り醤油添え
- ◆フカヒレのスープ醤油風味
- ◆本日の点心師おすすめ蒸し點心4種
- ◆本日の炸・煎點心
- ◆【選べる3種 / お好きな1品お選びください】
 - ・えび入り香港炒め焼きそば
 - ・冷やし豆乳担々麺
 - ・えび入り中国粥
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート