

# プレミアムチケット限定 上海蟹特別コース

Chinese Food director

山本 勝己



中国料理長がプロデュースする、特別なコースをご用意致しました。ご利用頂けるのは「プレミアムチケット」でお支払い出来るお客様に限られています。特別な時間を大切な方と過ごし、スマートなお支払いでご体験下さい。



## MENU

フカヒレの姿煮込み上海蟹味噌ソース  
北京ダック  
上海蟹入りショウロンポー  
蒸し上海蟹 (お一人様一杯)  
和牛と蝦夷鮑炒め  
上海蟹味噌乗せ蓮の葉包みおこわ  
本日の二種デザート

## ご利用条件

個室のみ (2~20名様限定)

プレミアムチケットでお支払いのみ有効

## Activity History

山本 勝己の経歴

1969年生まれ 出身地 大阪府

守口プリンスホテル入社

リーガロイヤルホテル東京 中国料理「皇家龍鳳」 料理長

を経てホテルヒューイット甲子園 七園中国料理 料理長

現在に至る

**プレミアムチケット限定コース**

**「上海蟹特別コース」** お一人様 **¥12,000**

2020年10月15日 (木) ~ 無くなり次第終了※毎月・火定休日 (祝日は翌日)

前日までの完全予約制 (ランチ・ディナー)

※料金はすべて消費税、サービス料が含まれております。使用するお米は国産米です。

営業時間 ランチ 平日 11:30~15:30 (14:30ラストオーダー)

ディナー 平日 18:00~22:00 (21:00ラストオーダー)

ご予約・お問い合わせは  
レストラン七園まで

**TEL 0798-45-3150**

NANAen

七園