

中国飯店 六本木店 季節のコースメニュー

9月25日よりスタート

東京都港区西麻布1-1-5

TEL:03-3478-3828 FAX:03-5474-0028

- ・記載のコースは2名様からのご利用とさせていただきます。
- ・下記の金額に加え、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
- ・その日の仕入れや仕込により内容が変更されることもございますので、ご了承くださいませ。
- ・メニューの内容につきましてはご変更することもできますので、お気軽にご相談くださいませ。

季節のコース【A】 8,000円 (税込 8,640円)	季節のコース【B】 12,000円 (税込 12,960円)
冷伴四品盆	冷伴五品盆
季節の前菜四種盛り合わせ	季節の前菜五種盛り合わせ
腐衣中蝦	宮保炸帶子
才巻き海老の湯葉巻き揚げ	ホタテ貝柱の衣揚げ特製甘辛ソース
干貝竹筴小羅白湯	薬膳松茸嫩魚翅
干し貝柱とキノガサ茸入り蕪のすり流しスープ	旬の二枚貝と松茸のふかひれ入り薬膳蒸しスープ
北京烤鴨子	北京烤鴨子
焼き立て ペキンダック	焼き立て ペキンダック
紅焼栗子鶏翼鍋	黒椒南瓜牛肉片
揚げ春雨と挽き肉のレタス包み	カボチャと牛肉の黒胡椒炒め
XO炒蔬菜	豆苗炒茭白
秋野菜の自家製XO醬炒め	豆苗とマコモダケのあっさり炒め
上海式点心	上海式点心
上海点心師が作る本日の点心	上海点心師が作る本日の点心
粟米荳荷炒飯	大良式炒飯
トウモロコシとミョウガのあっさりチャーハン	松の実のせ牛挽き肉の醤油味チャーハン
即日凍甜品	即日凍甜品
本日のデザート	本日のデザート

季節のコース【C】 16,000円 (税込 17,280円)	季節のコース【D】 24,000円 (税込 25,920円)
冷伴五品盆	精選六品盆
季節の前菜五種盛り合わせ	季節の特製前菜六種盛り合わせ
湖南麻辣蝦球	豆鼓波紋龍蝦
大ぶり海老の湖南風マラーソース	オマール海老の黒豆ソース炒め
紅焼元壺翅	紅焼砂鍋排翅
壺入り、ふかひれの濃厚醤油煮込み	特上ふかひれの土鍋姿煮込み
北京烤鴨子	北京烤鴨子
焼き立て ペキンダック	焼き立て ペキンダック
黒醋霧島排骨	白灼和牛肉
霧島産 黒豚を使った黒酢スプタ	霜降り和牛の湯引き、特製醤油ソースかけ
薑黄炒鮑魚	燻油干鮑魚
黄ニラと蝦夷アワビのあっさり炒め	干しアワビの柔らかかオイスター煮込み
炒豆苗炸冬笋	上湯松茸広東白菜
旬の竹の子の揚げ物、トウモロコシ添え	広東白菜と松茸の上湯ソースあんかけ
芙蓉絵炒飯	上湯竹筴光麵
蟹肉と卵白のあんかけチャーハン	キノガサ茸入り金華ハムスープのおそば
即日凍甜品	即日凍甜品
本日のデザート	本日のデザート