

# Special

- ◆ 世界的有名ホテルで培った広東料理をコース料理でご堪能いただけます
- ◆ 熱香森ではサービス料10%を頂戴いたします(税別)
- ◆ 各種コースにアラカルト料理の追加も可能です
- ◆ 2階VIP個室は室料¥4,000/1室を別途頂戴させていただいております
- ◆ 併設する「UCHIPPA」の個室 No.19でも本格中国料理をお楽しみいただけます

その他、貸切・各種パーティーのご予約を承っております

# Course

## infomation

### Open

17:00 - 22:30

### Course Order

コース料理ご注文

17:00 - 21:00

コースの所要時間は2時間が目安となります  
お時間に限りがおありの場合は  
ご予約時にお申し付けくださいませ

### Food & Drink Last Order

フード&ドリンク ラストオーダー

22:00

Closed

|

祝 日

Course 夏～

Netsu

熱 コース

序章の段 特製前菜三種盛り

熱への導き 特製前菜三種盛り

< +1 アラカルト: 北京ダック1枚追加 +¥600 >

蟹肉と茶エノキ入りスープ

サーモンとキノコの黒胡椒炒め

香港風点心二種盛り合わせ

揚げ物一品

上州三元もち豚の甜醤油ソース

二種の帆立貝柱炒飯

本日のデザート

¥5,000

～ +1 アラカルト ～

コース料理に当店自慢の1品を  
追加いただけます。ぜひ、ご堪能ください。

Kaoru

香 コース

特製前菜八種盛り

< +1 アラカルト: 北京ダック1枚追加 +¥600 >

蟹肉とフカヒレ入り上海蟹味噌スープ

北海道産スノーホワイトチェリバレー鴨と  
茸の黒胡椒炒め

和歌山県産 寒鱈の強火蒸し 麻辣ソース

和牛スネ肉の柔らか煮込み

[ 変更可: 特製黒酢と葡萄の酢豚 ]  
※同一テーブル全員変更のみ承ります

海老とホタテのあんかけ焼きそば

[ 変更可: 麻婆豆腐、白飯 ]  
※同一テーブル全員変更のみ承ります

熱香森式デザートプレート

中国茶菓子

¥8,000

Course 夏～

Mori  
森 コース

---

こちらのコースは

シェフおすすめ料理となっておりますので

スタッフまでお尋ねください。

¥12,000

Moku  
木 (お子様)コース

---

コーンスープ

焼売・海老蒸し餃子

蟹肉と卵の炒め

海老のマヨネーズソース

汁そば

本日のデザート

¥2,200