

Course 冬～

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 >

蟹肉入り泡雪仕立てスープ

せせりの粒マスタード炒め

香港風点心二種盛り合わせ

揚げ物一品

海老の山査子風味甘酢ソース

アサリと冬菜入り中国風クッパ

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泡雪仕立てスープ

北海道産 帆立と海老のマヨネーズソース

仔牛ロース肉の強火炒め

[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

本日の鮮魚蒸し

干し貝柱入り夏草花あんかけ

ずわい蟹爪入り中華式発酵豆腐リゾット

[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 冬～

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

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

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