Course Menu

・Itsuki　－樹－　　9,900

熱帯森のスタンダードコース

・Kaede　－楓－　　16,000

フカヒレ姿煮　北京ダック　点心　肉料理　など

・Keyaki　－欅－　　22,000

フカヒレ姿煮　北京ダック　料理長特製点心　活海鮮　肉料理　など

・干し鮑　コース　　36,000

干し鮑をメインとしたおまかせコース

※別途サービス料10%頂戴しております

L A S H A N G S E N

熱 香 森

a la carte

Feature

美しい味覚とは、カラダへの優しさ。
お客様のカラダへの優しさを想うメニュー構成を考え、
可能な限りは化学調味料や添加物を使わずに天然由来の食材や油を使用しています。

Point.1　一部無添加の素材

Point.2　平田の菜種油を使用

Point.3　自家製調味料を使用

前菜

鮮魚の刺身仕立て　¥2,400

クラゲの冷菜　¥1,800

野菜の甘酢漬け　¥800

茹で鶏の葱生姜ソース　¥1,800

よだれ鶏　¥1,800

スープ

フカヒレ姿煮込み (50g)　¥9,800

蟹とフカヒレ入りスープ　¥1,800

サンラータン　¥900

肉

北京ダック　¥990

油淋鶏　¥1,600

特製 葡萄と黒酢の酢豚　¥2,800

料金は全て税込表記となります / ア・ラ・カルトのみご注文のお客様はチャージ7%を別途頂戴いたします / 写真はイメージとなります

海鮮

海老のチリソース ¥1,900

海老のマヨネーズソース ¥1,800

海老とホタテの
天然塩炒め ¥3,500

国産鮑の
オイスター煮込み (100g) ¥7,200

海老の2種ソース仕立て ¥2,200

野菜

熱香森 麻婆豆腐 ¥1,800

野菜炒め ¥2,200

麺飯

海鮮あんかけ焼きそば ¥2,800

叉焼と海老入りチャーハン ¥1,600

蟹肉あんかけチャーハン ¥2,600

香港式ワンタン麺 (小碗) ¥1,200

熱香森 担担麺 ¥1,650

点心

一個あたりの価格となります

チャーシューメロンパン ¥480

焼き餃子 ¥320

春巻き ¥400

小籠包 ¥500

海老入り蒸し餃子 ¥480

野菜入り餃子 ¥400

トビコのせ 焼売 ¥380

甜品

フレッシュマンゴープリン ¥880

杏仁豆腐 ¥600

胡麻団子 (塩漬け卵のカスタード) ¥400

蒸したて きな粉餅 ¥400

料金は全て税込表記となります / ア・ラ・カルトのみご注文のお客様はチャージ7%を別途頂戴いたします / 写真はイメージとなります