

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
- ◆ 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¥4,400/1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

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 +¥880 >

冬瓜のすり流しスープ

国産セセリと季節野菜の
ブラックビーンズ炒め

香港式 点心二種盛合せ

焼き / 揚げ点心一品

鮮魚のアーモンド揚げ
ジャスミンジャム入り檸檬ソース

海老の餡かけ焼きそば

熱香森式デザートプレート

¥5,500 (税込)

~ +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 +¥880 >

冬瓜のすり流しスープ

海老とホタテのマヨネーズソース

牛ヒレ肉と季節野菜のブラックビーンズ

[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

伝助アナゴの強火蒸し フィッシュソース

鱻鱈の餡かけご飯 白湯仕立て

[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

¥8,800 (税込)

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。

¥13,200 (税込)

Moku
木 (お子様)コース

コーンスープ

蒸点心二種

海老マヨネーズ

若鶏唐揚げ

春巻き

炒飯

デザート

¥2,420 (税込)

価格改訂詳細

9月1日以降の熱香森の価格変更は下記の通りです。

◆ ディナーコース ◆

価格の変更のみではなく、コンセプトの見直しを行いました。

熱コース 5,500円 → 6,600円

ひと品ごとの量を見直して、これまでよりも品数を増やしました。
たくさんの種類のお料理をお楽しみいただける女性向けのコースです。

香コース 8,800円 → 9,900円

前菜からメイン、締め一品まで本格中華をしっかりお楽しみいただける
熱香森のスタンダードコースです。

森コース 13,200円 → 14,300円

季節ごとにシェフが厳選した豪華な食材をふんだんに使用し、
熱香森を心ゆくまでご堪能いただける贅沢なコースです。

◆ ランチ ◆

平日

週替わりランチ	1,000円	→	1,000円
麻婆豆腐ランチ	1,000円	→	1,200円
海鮮餡かけ焼きそばランチ	1,000円	→	1,200円
葡萄と黒酢の特製酢豚ランチ	1,800円	→	2,000円
フカヒレ餡かけご飯ランチ	2,100円	→	2,800円
吉切鮫尾ビレ餡かけ土鍋ご飯ランチ	4,600円	→	5,500円
担々麺ランチ	1,500円	→	1,600円

土日

日コース	2,800円	→	3,800円
輪コース	4,800円	→	5,800円

◆ アラカルト（ディナーのみ） ◆

※表示価格は改定後価格

9月1日よりアラカルトのみご注文の場合、アラカルトチャージを別途7%頂戴いたします。

前菜

阿波尾鶏の葱生姜ソース	レギュラー	1,600円	本日のクラゲの冷菜	レギュラー	1,380円
	ハーフ	800円		ハーフ	700円
阿波尾鶏のよだれ鶏	レギュラー	1,600円	胡瓜の甘酢漬け		480円
	ハーフ	800円	搾菜の胡麻和え		400円
本日の鮮魚の刺身		時価	特製前菜三種盛り		980円
北ノ酒場 鯛の胡麻漬け		1,200円			

野菜

茄子と豚ミンチのピリ辛煮込み		1,480円	季節の野菜 強火炒め	レギュラー	2,480円
中国菜の炒め	レギュラー	1,450円		ハーフ	1,450円
	ハーフ	850円	本日の野菜 蟹肉と卵白の餡かけ		2,900円
熱香森 麻婆豆腐		1,480円			

海鮮

四川式海老のチリソース煮込み	レギュラー	2,400円	吉切鮫鱈の繊維スープ 1カップ		1,700円
	ハーフ	1,300円	サンラータンスープ 1カップ		700円
風薫る海老のマヨネーズソース	レギュラー	1,740円	鮮魚の強火蒸し フィッシュソース		時価
	ハーフ	1,000円	生ホタテと本日の野菜の強火炒め		2,100円
32頭干し鮑のオイスターソース煮込み		13,000円	鮑と黄韭のX0 醬炒め		3,300円
吉切鮫尾鱈の姿煮込み 上湯ソース 45g		5,800円	干しナマコの醤油煮込み		2,900円

肉

北京ダック		900円	黒毛和牛ハラミと本日の野菜の強火炒め		4,600円
骨付きスペアリブのスパイシーパウダー炒め		970円	葡萄と黒酢の特製酢豚		2,180円
国産鶏もも肉の油淋鶏	レギュラー	1,100円	牛肉とたっぷり唐辛子の煮込み		2,900円
	ハーフ	600円			

点心

ショウロンポウ	430 円	ポークリブの豆鼓蒸し	360 円
焼き餃子	320 円	カニとチーズのタルト	400 円
大根餅	360 円	海老とキャベツの春巻き	300 円
チャーシューメロンパン	360 円	本日の点心三種盛り	970 円
蓮の葉包みおこわ（蒸）	480 円	蓮の葉包みおこわ（焼）	480 円
海老蒸し餃子	400 円	本日の野菜蒸し餃子	360 円
焼売	320 円		

麵飯

鮑の肝ソース入り土鍋焼き炒飯	4,360 円	熱香森 汁なし担々和え麵	1,570 円
熱香森 担々麵	1,820 円	香港式海老雲吞麵	1,200 円
海老と叉焼の炒飯	レギュラー 1,450 円 ハーフ 800 円	特製蟹炒飯	2,730 円
A4 和牛とレタス炒飯	2,730 円	海鮮あんかけ焼きそば	1,750 円

デザート

小豆餡入りコロッケ	330 円	フレッシュマンゴープリン	500 円
杏仁豆腐	400 円	モーモーチャーチャ	970 円
季節のタピオカ	400 円	塩漬け卵入りカスタードの胡麻団子	220 円
黒ゴマ餡入りきな粉餅	220 円	エッグタルト	330 円

◆ 個室料 ◆

4,400 円 → 8,800 円

※表示価格は全て税込表示となります。

※ディナータイムはサービス料 10%を頂戴いたします。