

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¥8,800/1室を
別途頂戴させていただいております

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

本日のアミューズ

本日の冷菜 二種

本日の焼き物入り前菜 二種

〈 北京ダック1枚追加 +¥880 〉

沖縄県産モズクとカニのスープ

季節野菜の点心

ホタテと豆腐の豆鼓蒸し

旬野菜の揚げ物

天然桜鯛の蒸し物 フィッシュソース

龍の卵と海老の香港風オムレット

旬野菜の湯引き

シラス炒飯 山椒の香り

本日のデザート

中国菓子

¥6,600 (税込)

～ +アラカルト ハーフサイズ ～

+¥880にて麻婆豆腐、
+¥1,440にて特製黒酢と葡萄の酢豚を追加できます。

Kaoru

香 コース

本日のアミューズ

本日の冷菜 三種盛り合わせ

本日の焼き物入り前菜 三種盛り合わせ

〈 北京ダック1枚追加 +¥880 〉

搾菜と豆腐と桜鯛入りフィッシュスープ

海老とホタテの沖縄産天然塩炒め

国産鶏もも肉とカシューナッツのピリ辛炒め

熱香森 本日のドリンク

国産牛バラ肉と根菜の香港風清湯煮込み

[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

※前日までに要予約(電話 or ウェブ[コメント記載])

ホタルイカと葱の煮込みそば

本日のデザート

中国菓子 二種

¥9,900 (税込)

Course ~春~

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。

¥14,300 (税込)

Moku
木 (お子様)コース

コーンスープ

チャーシューメロンパン

焼き餃子

海老とキャベツの春巻き

国産鶏もも肉の唐揚げ

チャーシュー炒飯 or チャーシュー麺

※どちらか一つお選びください

マンゴープリン or 杏仁豆腐

※どちらか一つお選びください

¥2,420 (税込)