

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

17:30 - 22:00

Course Order

コース料理ご注文

17:30 - 20:30

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

21:00 / 21:30

Closed | 祝 日

Netsu

熱 コース

本日のアミューズ

前菜 二種盛り合わせ

焼味入り前菜 二種盛り合わせ

〈 北京ダック1枚追加 +¥880 〉

蛤の蒸しスープ

蒸し点心

焼き揚げ点心

牡蠣と茸の天然塩炒め

栗と鶏肉の柱候醬煮込み

鮭炒飯の凍頂烏龍茶漬け

本日のデザート

中華菓子

¥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

前菜 三種盛り合わせ

焼味入り前菜 三種盛り合わせ

〈 北京ダック1枚追加 +¥880 〉

杏仁とパパイアのスープ

龍の卵の茶碗蒸し 上海蟹味噌餡かけ

秋鮭の葱生姜煮込み

河内鴨の黒胡椒炒め

or

葡萄と黒酢の特製酢豚

※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])

蛤のあっさり汁そば

本日のデザート

中華菓子

¥9,900 (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。

Course 秋～

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)