

# 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

Course ~ 春 ~

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 >

沖縄県産もずくとおかひじきの  
干し貝柱入りスープ

豚肉と牛蒡の二種ニラ炒め

香港式 点心二種盛合せ

焼き / 揚げ点心一品

鮮魚の強火蒸し 夏草花あんかけ

海老三昧炒飯

本日のデザート

¥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 >

沖縄県産もずくとおかひじきの  
干し貝柱入りフカヒレスープ

北海道ホタテと明日葉の強火炒め

もち豚ロースのしゃぶしゃぶ甜醤油ソース

[ 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

本日の鮮魚の豆板醬煮込み

海老の餡かけ五穀おこげ

[ 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 ~ 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。

¥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)