

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 秋～

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〉

干し貝柱と湯葉の茶エノキ入りスープ

寒鯖と季節野菜の黒胡椒炒め

香港式 点心二種盛合せ

焼き / 揚げ点心一品

熱香 麻婆豆腐

※辛味が苦手な方はお申し付けください

鶏肉入り海老味噌炒飯

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〉

蟹肉とフカヒレ入り上海蟹味噌スープ

海老のマヨネーズソース 季節の香りをのせて

甘鯛のパリパリ揚げ 油淋ソース

北海道産鴨ロースと花びら茸の黒胡椒炒め

[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

播磨灘産 牡蠣のあんかけ焼きそば 豆鼓風味

[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 ~ 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。

¥3,200 (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)