

夏

中国料理
フイリーの
コース

期間限定

6/1

8/31



宝珠 コース

- 料理長特製 夏の前菜盛り合わせ
- フカヒレの煮込み海胆の芙蓉仕立て
- 大海老と帆立貝と季節野菜の炒め ~レモンの香り~
- 牛ヒレ肉のロースト山葵ソース ~牧場サラダと共に~
- 鮑と白身魚の強火蒸し香味醤油ソース
- ズワイ蟹と海藻とトマトの涼麺
- フルーツとライチシャーベットと牧場ブルーベリーの焼きマーラーカオ

¥8,000(税込 ¥8,800) ※2名様より承ります。前日16:00までのご予約制です。

吉珠 コース

- くらげと海藻とサーモンのサラダ ~胡麻ソース~
- ふかひれと冬瓜のスープ
- 焼き小籠包
- 海老と烏賊と季節野菜の炒め レモンの香り
- 鶏もも肉と牧場野菜のスパイシー炒め
- 自家製ふき味噌醬肉のジャージャー涼麺
- ライチシャーベット

¥5,000(税込 ¥5,500)

※2名様より承ります。前日16:00までのご予約制です。



※その他、ご予算やご要望に応じて承ります。お気軽にご相談ください。
(コース料理は最低料金4,400円~承ります。)

※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声掛け下さい。
※ランチ・ディナータイムともに前日までのご予約制です。
※入荷状況などにより内容が異なる場合がございます。画像はイメージです。

ご予約・お問い合わせ

Tel 042-333-7127 中国料理 Filly

ホテルコンチネンタル府中 〒183-0055 東京都府中市府中町1-5-1

HP

web予約

