

秋

中国料理フィリーのコース

期間限定

9/1

11/30



宝珠コース

¥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。

- ・料理長特製 秋の彩り七種前菜盛り合わせ
- ・フカヒレの煮込み 上海蟹と南瓜のポタージュ
- ・鮑と季節野菜の炒めと蟹の爪の揚げ物添え
- ・北京ダック
- ・有頭海老と春雨のXO 醬煮込み
- ・松茸入り茸のおこげ
- ・フルーツと愛玉ゼリー入り杏仁豆腐と点心の盛り合わせ

秋を彩る前菜から始まり、東北牧場の野菜と旬の食材を中国エッセンスで味わう季節のコース。なかでも秋冬の風物詩「上海蟹」は甘みのあるしっとりとした蟹肉や濃厚な蟹味噌の風味が広がります。この時期だけの多彩な味わいをお楽しみください。



吉珠コース ¥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。

- ・秋の彩り前菜五種盛り
- ・干し貝柱と南瓜のポタージュ
- ・彩り蒸し点心
- ・真鯛と海老と季節野菜の上海蟹味噌炒め
- ・きのこ野菜のあんかけ焼きそば
- ・フルーツと愛玉ゼリー入り杏仁豆腐

※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5,500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

