



冬コース

中国料理フィリー

宝珠コース ¥8,800 税込

※2名様より承ります。前日16:00までのご予約制です。

2024 12 / 01
→
2025 02 / 28

直営農場「東北牧場」より、終秋のなか暖かな陽の光を浴び栄養が詰まった冬野菜が届きました。冬野菜ならではの甘味や旨味を、中国料理のエッセンスでお楽しみください。

- ・料理長特製 季節の前菜盛り合わせ
- ・吉切鮫の小尾ヒレの煮込み 上海蟹のソース
- ・大海老のマヨネーズソース和え
- ・鹿スネ肉と毛鹿鮫コラーゲンの赤ワイン煮込み 飾り野菜とともに
- ・帆立貝と真鱈の強火蒸しフィッシュソース
- ・牧場野菜と蟹肉餡かけ焼きそば
- ・苺杏仁豆腐牧場カシスのソースと 牧場野菜と野草の焼きマラーカオ

吉珠コース ¥5,500 税込

※2名様より承ります。前日16:00までのご予約制です。

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・帆立の貝柱と白菜の蒸しスープ
- ・上海蟹小籠包
- ・海老と季節野菜の柚子香り炒め
- ・蟹肉と牧場野菜の雪花仕立て
- ・高菜と腸詰の炒飯 蓮の葉包み
- ・苺杏仁豆腐牧場カシスのソース



※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(税込)~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16時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

中国料理 **Filly** TEL.042-333-7127

ホテルコンチネンタル府中 本館1階

web予約

