

コースメニューのご案内

2019年6月1日～2019年6月30日

【営業時間】

■ご昼食 11:30a.m.～2:30p.m.(2:00p.m.)※土・日・祝のみ(2:30p.m.)
■ご夕食 5:30p.m.～9:30p.m.(8:30p.m.)※土・日・祝のみ 5:00p.m.～



● 龍翔 RONSHOU ￥4,104 *ご昼食のみ

海鮮サラダ
夏野菜のサワースパイシースープ
蒸し点心三種盛り
かさご・マカダミアナッツ・新生姜の炒め
冬瓜・干し貝柱のスープかけご飯
チャイニーズデザート



● 鳳舞 HOUBU ￥6,804

季節の中華前菜盛り合わせ
蟹肉とふかひれの明太子スープ
貝柱のアーモンド包み揚げと
アオリイカのパリパリ揚げ オレンジソース
かさご・海老・マカダミアナッツ・新生姜の炒め
クリスピーポークと冬瓜の煮込み
南高梅のせ冷やしそば
チャイニーズデザート二種

● 萬福 MANPUKU ￥14,580

色鮮やかな七種の中華冷菜盛り合わせ
姿ふかひれと蟹肉、冬瓜すり流しスープかけ
ペキンダック 薄皮包み
鮑と季節野菜の炒め
和牛バラ肉の苦瓜詰めと鱧の煮込み
和牛のせ冷やしそばまたは和牛のせチャーハン
海燕の巣添えプリンと季節のフルーツ

※コース料理はお2人さまより承ります
※メニュー内容は食材の入荷により変更する場合がございます
※食物アレルギーをお持ちのお客さまは事前にお申し付けください
※記載の価格に別途サービス料「10%」を加算させていただきます
※写真はイメージです

●ご予約・お問い合わせ

<無料シャトルバス20分毎 運行中!>

本館29F 中国レストラン 聚景園

ポートピアホテル <https://www.portopia.co.jp>

Tel.078-303-5202(直通)

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6-10-1

Tel.078-302-1111(代表)



《ランチコース》

ランチタイムのみ

長崎県産夏香タイとクラゲの唐墨ドレッシング

ふかひれとさつま芋のすり流し (南蛮料理)ヒカド風スープ

長崎卓袱料理 ハトシ(蝦吐土)のエシャロット紹興酒ソース

雲仙あかね豚とキャベツの回鍋肉

対馬沖真鯨の炙り 麦味噌お粥

平戸夏香のグラニテかけ 杏仁豆腐と中華菓子

お1人さま ¥5,000 (¥5,400 税金込み)

《ディナーコース》

崎県産夏香タイとクラゲの唐墨ドレッシングなどのチャイニーズオードフ

長崎卓袱料理 ハトシ(蝦吐土)のエシャロット紹興酒ソース

ふかひれの塊 金華ハムスープ 長崎県産唐墨の香りで

長崎沖 アオリイカとイトヨリ鯛 季節野菜の澄まし炒め

長崎和牛バラ肉の煎り焼き 黒胡椒ソース 生粒こしょうを添えて

対馬沖真鯨の炙り 麦味噌お粥

平戸夏香のグラニテかけ 杏仁豆腐と中華菓子

お1人さま ¥9,500 (¥10,260 税金込み)

- ・コース料理はお2人さまより承ります
- ・上記税込価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます
- ・ゴールデンウィーク期間中ディナータイムのコース販売はございません