

# 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