

コースメニューのご案内

2019年9月1日～2019年10月31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.～



● 兵庫五国フェア ¥4,104 (～9月) ¥4,180 (10月～)

但馬鶏の香港風醤油煮と
 彩りサラダ淡路島玉葱ドレッシング
 银杏肉団子と県産野菜スープ
 但馬産バナナパインポークの蒸籠蒸し ピリ辛ソースで
 神戸天王山牛バラ肉の神戸赤ワイン煮込み
 三田米・七福卵・香住の紅ズワイガニの玉子とじご飯
 黒豆甘露煮のせ豆乳プリン

* ご昼食のみ

● 鳳舞 HOUBU ¥6,804 (～9月) ¥6,930 (10月～)

秋の中華前菜盛り合わせ
 蟹肉と白きくらげ入り ふかひれスープ
 海の幸のマヨネーズソース和え
 但馬産バナナパインポークの煎り焼き サーテー醬風味
 帆立貝柱と舞茸のグラタン風
 黄ニラとチャーシュー入り 煮込み麺
 チャイニーズデザート二種

● 延寿 ENJYU ¥10,800 (～9月) ¥11,000 (10月～)

秋の中華前菜盛り合わせ
 季節魚の金華ハム・干し椎茸・大頭菜の挟み蒸し
 ふかひれの塊・きのこ・広東白菜入りスチームスープ
 牛フィレ肉と百頁湯葉の発酵豆腐煮込み
 有頭海老と春雨・香菜の煎り焼き
 サーモンと蟹肉のチャーハン
 チャイニーズデザート三種

● 萬福 MANPUKU ¥14,580 (～9月) ¥14,850 (10月～)

聚景園特製中華冷菜盛り合わせ
 ペキンダック
 姿ふかひれの牛テールとポルチーニソース
 松茸・生ホタテ・ハタ・大頭菜のセイロ蒸し
 海鼠・鮑・きのこの家庭風煮込み
 サーモンと蟹肉のチャーハン
 チャイニーズデザートプレート



※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

本館29F 中国レストラン 聚景園

Tel.078-303-5202(直通)



ポートピアホテル

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6-10-1

<無料シャトルバス20分毎 運行中!>

<https://www.portopia.co.jp/>

Tel.078-302-1111(代表)