

コースメニューのご案内

2019年11月1日～2019年11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 ￥4,180 *ご昼食のみ

中華前菜四種盛り合わせ
季節野菜入りワンタンスープ
蒸し点心三種盛り
海の幸のマヨネーズソース和え
ライスヌードルのやきそば 中国醤油風味
チャイニーズデザート

● 鳳舞 HOUBU ￥6,930

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

● 北海道グルメフェア ￥11,000

毛ガニの冷製和えと酔っぱらい海老
(北海道産牡丹海老使用)
ふかひれの塊煮込み 雲丹ソースかけ
北海道産宗八カレイと生ホタテ貝柱の澄まし炒め
鹿肉の煎り焼き 赤ワインソース(北海道産蝦夷鹿使用)
ラム肉入り薬膳スープカレーごはん
北海道産乳製品を使った盛り合わせデザート

● 上海蟹フェア ￥14,850

秋の中華前菜盛り合わせ
上海蟹味噌入り小龍包
上海蟹卵・蟹肉入りふかひれの塊スープ
エビ子とあわびのオイスターソース煮
上海蟹の蒸し物 紫蘇風味とジンジャーティー
蟹卵と海鮮チャーハン または 牛そぼろあんかけチャーハン
黒胡麻プリンとさつまいもの飴だき



※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)

<無料シャトルバス20分毎 運行中!>



ポートピアホテル <https://www.portopia.co.jp/>

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6-10-1 Tel.078-302-1111(代表)