

コースメニューのご案内

2020年1月6日～2020年2月29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.～



● 肉！ニク！MEAT FESTIVAL ￥3,929

豚冷しゃぶサラダ 香味野菜ドレッシング
牛舌やわらか煮とニラ入りスタミナスープ
肉・肉・肉蒸三点心

下記の①～⑤より一品お選びください。

- ①シンガポール風チキンライス(聚景園スタイル)
 - ②中華風とんかつ汁そば
 - ③牛バラ煮込みあんかけ焼きそば
 - ④牛フィレと青菜のあんかけご飯
 - ⑤牛バラ煮込みあんかチャーハン
- フルーツのせ杏仁豆腐

● 鳳舞 HOUBU ￥7,623

冬の中華前菜盛り合わせ
インカのめざめ(馬鈴薯)とふかひれのスープ
海の幸と蕪の豆乳クリーム煮
鶏手羽元の包み揚げ 熟成甘醤油ラー油の香り
牛肉の柔らか煮揚げとドライいちじくの黒酢ソース
蛸のチャイニーズリゾット風チャーハン
チャイニーズデザート二種

● 山陰食フェア お2人さま¥20,000

鳥取県大山どりや境港の紅ズワイ蟹などを使った中華前菜
吉切鮫のふかひれステーキ 島根県産黄金カブソース
島根県沖 キダイの海老すり身寄せ焼き XO醤ソースで
鳥取和牛(赤身)のミニステーキ 紫白菜の酢漬け添え
隠岐の焼き飯茶漬けを<こじょうゆ味噌で>聚景園スタイル
砂丘長芋(鳥取県産)の飴炊きとチャイニーズデザート

● 萬福 MANPUKU ￥16,335

色鮮やかな中華前菜盛り合わせ
ふかひれと旬魚の上湯スープかけ 金華ハム添え
帆立貝柱と蟹肉の卵白ミルク炒め
ロブスターの葱・生姜風味 青野菜添え
国産牛フィレ肉の煎り焼き 熟成甘醤油ラー油の香り
乾燥ポルチーニ茸と鮑入り煮込みイーフー麺
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
- ※上記価格は税・サービス料込みでございます
- ※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)