本館29F　中国レストラン　聚景園

コースメニューのご案内

2020年3月1日～2020年3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.～

ご愛顧に感謝して Thank you 謝恩フェア 開業40年記念

Be with KOBE For your SMILE

● 龍翔　RONSHO　￥3,900　※ランチタイムのみ

彩り野菜の棒棒鶏サラダ
春キャベツと釜揚げしらすのスープ
下記の①・②より一品お選びください
①国産牛フィレステーキ 黒コショウソース
②特大シータイガーエビ(海虎蝦)のXO醤蒸し
うすく切った胡瓜とポークミートソースのジャージャー麺
黒タピオカを使ったココナッツミルク

● ふかひれ尽くしペアコース　2名様 ￥39,000

ふかひれの冷製オードブル
ふかひれと湯葉の北京ダック風とふかひれ小籠包
ふかひれミニステーキ
ふかひれとフグ白子の茶わん蒸し仕立て
花椎茸、干し貝柱や金華ハムなどの
ふかひれ塊入りスチームスープ
蝦夷鮑の煮込み フカヒレブラウンソース
ふかひれと紅ずわい蟹のチャイニーズリゾット
ふかひれをあしらったデザートプレート

● 鳳舞　HOUBU　￥7,623

中華前菜盛り合わせ
はまぐり入りあおさ風味のふかひれスープ
海老のカダイフ巻きとアスパラガスの揚げ物
マンゴーチリソース添え
牛赤身肉(ザブトン)の煎り焼き ピンクペッパーソース
アボカドのポルトガルソース オーブン焼き
春キャベツと鴨肉のあんかけ焼きそば
チャイニーズデザート二種

● 延寿　ENJYU　￥12,100

色鮮やかな春の中華前菜盛り合わせ
ペキンダックの薄皮包み
海の幸の高菜炒め
珍味入りパパイヤのスチームスープ
兵庫県産牛(三角バラ)の煎り焼き
ピンクペッパーソース
桜エビのチャーハン 海老味噌風味
チャイニーズデザート三種

● 萬福　MANPUKU　￥16,335

彩り中華冷菜七種小皿盛り合わせ
ふかふれの煮込み 蟹肉とあおさのスープかけ
ペキンダックの薄皮包み
蝦夷鮑のブラックビーンズ炒め
フォアグラの和牛サーロイン巻き あっさりみぞれソース
桜エビのチャーハン 海老味噌風味
または 桜エビと春キャベツの炒め焼きそば
チャイニーズデザートプレート

※写真はイメージです　※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

●ご予約・お問合わせ　＜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)