

中国料理
Filly

冬のコース

Winter course

ご提供期間
2025 12/1
2026 2/28



宝珠コース

¥8,800 (税込)

- 旬の東北牧場野菜入り 6種オードブル
- 上海蟹のフカヒレ姿煮
- 東北牧場野菜と海の幸 2種の塩炒め 柚子の香り
- ソフトシェルの揚げ物 野草油淋ソース

- 牛ヒレ肉の赤ワインソース 東北牧場野菜を添えて
- 料理長特製チャーハン
- 黒ゴマプリン熊笹ソース 雪うさぎの饅頭牧場小豆餡
- ジャスミン茶

吉珠コース

¥5,500 (税込)

- 東北牧場野菜入り 4種オードブル
- 蟹肉入りフカヒレ人参スープ
- エビマヨ 野草エスニックパウダー
- 湯葉巻きの蒸籠蒸しオイスターソース
- 東北牧場さつま芋と牛肉の香り炒め
- 東北牧場野菜の上海風焼きそば
- 黒ゴマプリン熊笹ソース
- ジャスミン茶



※その他、ご予算やご要望に応じて承ります。お気軽にご相談ください。
(コース料理は5,500円(税込)より承ります。)

※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声掛けください。

※入荷状況などにより内容が異なる場合がございます。画像はイメージです。

中国料理フィリー

ホテルコンチネンタル府中 本館 1 階

TEL: 042-333-7127

ご予約は
こちらから

