

中国料理
Filly

冬のコース

Winter course

ご提供期間

2025 12/1

2026 2/28



ほうじゆ

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

きちじゆ

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

