



# 中国料理 Filly 春のコース

ご提供期間  
2026 3/1  
2026 5/31



ほうじゆ お一人様  
**宝珠** ¥8,800 (税込)

- ・ 6種前菜盛り合わせ
- ・ 東北牧場野草と蟹肉入り フカヒレ姿煮の翡翠仕立て
- ・ 大海老の紅麴炒め
- ・ 蝦夷鮑の姿蒸し 東北牧場野菜の香り

- ・ 和牛ロースの黒酢ソース
- ・ 桜海老炒飯
- ・ 東北牧場よもぎと苺の杏仁豆腐  
五彩あられ団子 ブランド卵のカスタード餡
- ・ ジャスミン茶

きちじゆ お一人様  
**吉珠** ¥5,500 (税込)

- ・ 4種前菜盛り合わせ
- ・ 干し貝柱と春たけのこのフカヒレスープ
- ・ 小海老の XO 醤スープ炒め
- ・ 東北牧場人参の焼売
- ・ 牛肉と東北牧場野菜のはちみつソース炒め
- ・ 桜海老炒飯
- ・ 東北牧場よもぎと苺の杏仁豆腐
- ・ 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

