

中国料理 Filly

秋のコース

ご提供期間
9月1日
▼
11月30日



【ご予約制】
お一人様
¥8,800 (税込)

ほうじゆ
宝珠

- ・ 秋の6種前菜盛り合わせ
- ・ 東北牧場野菜とふかひれの姿蒸しスープ
- ・ 大海老と東北牧場秋野菜の唐辛子炒め
- ・ 蝦夷アワビの姿蒸し フィッシュソース

- ・ 牛フィレ肉のオリジナルソース 東北牧場野菜を添えて
- ・ 東北牧場野菜とトビッコ入り鮭炒飯
又は お粥 葱醤油と食べるラー油と共に
- ・ ギシギシミルクアイス、木熟柿の渦巻きパイ

きちじゆ
吉珠 【ご予約制】
お一人様
¥5,500 (税込)

- ・ 秋の4種前菜盛り合わせ
- ・ フカヒレ入り東北牧場パンプキンスープ
- ・ 東北牧場野菜と海老と銀杏の炒め 柚子の香り
- ・ 東北牧場のコリンキー餅
- ・ 東北牧場秋野菜と豚ヒレ肉の香り炒め
- ・ 東北牧場野菜とトビッコ入り鮭炒飯
又は お粥 葱醤油と食べるラー油と共に
- ・ チャイニーズ仙草コーヒーゼリー クマザサソース掛け



ご予約は
こちらから



※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