

ご予約、お問い合わせ
04-7164-5211

下記の価格はお一人様の価格です(税込)

2017年迎春特別コース

新年1/2～3日の限定スペシャルコース

第一部 11:00～13:30

第二部 14:30～17:00

第三部 18:00～20:30

迎春コース(梅)

6,480

新年豪華併盆

新年を華やかに彩る広東前菜盛り合せ

蟹肉小棠菜羹

香住産松葉蟹と柏産青梗菜のスープ

鴛鴦鮮蝦球

天然車えび

紅白に見立てた二種類のお料理で

清蒸魚件

鮮魚のセイロ蒸し

香港醤油ソースかけ

北京片皮鴨

文菜華名物 北京ダック

(コースに追加で承ります。¥1,080-)

白湯三冬釀鶏翼

鶏手羽の五目詰め

三冬(冬椎茸・冬筍・冬菜)煮込み

雲子水蛋飯

海老ワンタンメン

本日甜品

デザート

迎春コース(竹)

8,640

新年鴻運併盆

新年を華やかに彩る広東前菜盛り合せ

水魚迷你仏跳醬

すっぽん、気仙沼産ふかひれ、山海珍味

入り極上蒸しスープ

時菜炒本日海鮮

本日の海鮮と旬野菜の炒め

蝦汁百花蟹爪

タラバ蟹爪の海老すり身蒸し

甲殻類の旨味あんかけ

北京片皮鴨

文菜華名物 北京ダック

(コースに追加で承ります。¥1,080-)

八珍釀海參鶏翼

鶏手羽先の五目詰め

関西なまこと柏産葱の香港醤油煮込み

塩蛋荷葉包

金色たまご“ハムタン”入り

蓮の葉包みチマキ

本日甜品

デザート

迎春コース(松)

10,800

新年文菜華併盆

新年を華やかに彩る豪華広東前菜盛り合せ

鴛鴦海鮮盆

海の幸を使ったお料理二種盛り

海味紅焼一夜干鮑海參

自家製一夜干し鮑と関西なまこの煮込み

冬椎茸、柏産葱添え

焼味大盆

釜焼き香港式BBQ盛り合わせ

(牛・鴨・鶏・豚三種)

北京片皮鴨

文菜華名物 北京ダック

(コースに追加で承ります。¥1,080-)

菜胆水魚排翅

“純”気仙沼産吉切鮫尾びれの姿煮込み

宮崎県産天然すっぽんとともに

蟹肉炒飯

香住産松葉蟹炒飯

本日甜品

本日のデザート

◇お料理について

新年を祝うお料理としておめでたい意味を持つ料理を中心に献立した特別コースをご用意いたしました。1/2～3日は市場完全休市の為誠に勝手ながら上記コースでのご案内となります。(上記金額以上のコースもご用意致します)アレルギーや苦手な食材等は内容変更致しますのでお早目にお知らせ下さいませ。また単品でのお料理をご希望のお客様は年内26日までに料理予約をお願い致します。当日の単品追加注文等は材料の有無により出来かねる場合がございます。お子様ランチ(¥2,160-)のご用意も致します。

◇ご予約について

1/2～3日は例年同様、大変な混雑が予想される為、全席予約のみ三部制(完全入替え)とさせていただきます。お日にちが決まり次第、早めのご予約をお勧めしております。

◇人数の増減について

予約制、仕入れの確保の観点から、人数減及びキャンセルは年内営業日中にお問い合わせ致します。以降はキャンセル料または別日でのご予約確保にてお受けさせていただきます。予めご了承下さいませ。また人数が増える場合もお席確保の観点からお早目にお知らせ下さいませ。