



前菜彩々



大海老の香り蒸し

前日までの要予約
2名様より承ります



和牛ロースの辛子炒め



アオリイカとトマトのバジル炒め



鶏モモ肉の煎り焼き

招福膳

ショウ フク ゼン

初夏のいっしょに添えた本格四川料理で
シェフこだわりの食材と厳選した香辛料を味わう
幸福のメニューをご堪能ください

2024年4月1日(月) ▶ 5月31日(金)

※特別企画商品のため、割引優待は対象外とさせていただきます。
※食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
※写真はイメージです。



熊本県産アサリと天草産アオサが香るフカヒレの煮込み



本格四川マーボー豆腐



季節のシャーベット

- 〈お一人様〉 8,000円 (サービス料消費税込)
- 花彩小碟 前菜彩々
 - 罗勒魷花 アオリイカとトマトのバジル炒め
 - 家常牛条 和牛ロースの辛子炒め
 - 蛤仔魚翅 熊本県産アサリと天草産アオサが香るフカヒレの煮込み
 - 生煎童鶏 鶏モモ肉の煎り焼き
 - 清蒸大蝦 大海老の香り蒸し
 - 陳麻婆豆腐 本格四川マーボー豆腐
 - 季節雪糕 季節のシャーベット



■ご予約・お問い合わせ / 中国四川料理 桃花源
Tel.096-326-3368

電話受付時間 11:30 - 21:00



〒860-8565 熊本市中央区城東町4-2
Tel.096-326-3311 <https://www.hotel-castle.co.jp>

