

招福膳

シヨウフクゼン



ヤリイモとほうれん草の塩味炒め



前菜彩々



大海老のチリソース



豚ヒレ内の辛子炒め



熊本県産の仕舞ソース炒め



四川マール豆腐



フカヒレと蟹肉の煮込み



季節のシャーベット

シェフが吟味を重ね厳選した香辛料と季節の食材をバランスよく組み合わせ、幸せを招く本格四川料理をお愉しみください。

- 〈お一人様〉七、〇〇〇円
サービス料別途
- 花彩小碟 前菜彩々
 - 菠菜鮎片 ヤリイモとほうれん草の塩味炒め
 - 家常肉花 豚ヒレ内の辛子炒め
 - 蟹肉魚翅 フカヒレと蟹肉の煮込み
 - 乾焼明蝦 大海老のチリソース
 - 糖醋鮮魚 熊本県産の甘酢ソースかけ
 - 陳麻婆豆腐 四川マール豆腐
 - 季節雪糕 季節のシャーベット

前日までの要予約／2名様より承ります

※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

■ご予約・お問い合わせ
 中国四川料理 桃花源

Tel.096-326-3368

その日を、いちばんに。
熊本ホテルキャッスル

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

LINE



Instagram



facebook



公式WEB



熊本ホテルキャッスルのレストランは『熊本県感染防止対策認証店』です