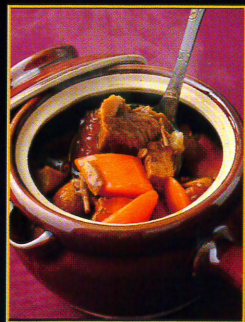
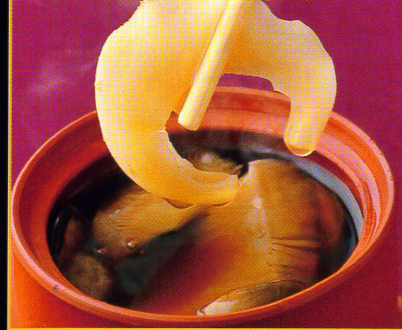
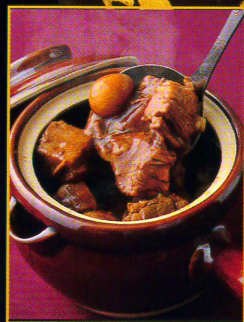


大きな壺の中には一人分の壺を約七五個入れ、伝統の手法を用いて作ります。この大壺には薬膳スープなどの旨みを閉じ込める働きと、スープ等を熱々にしておくための保温の働きがあります。ここに壺料理の神髄があります。

壺料理の神髄を五感で味わう!!



豚バラの特製ソース壺煮



牛スジの秘伝タレ壺煮

民間瓦

天下奇鮮一罐收
过了吾店无此馆

金香樓名物・壺料理と新しいスタイルのフレンチ中華コース



1. フレンチスタイルの三種彩り前菜
2. 壺料理・スペアリブの薬膳スープ
3. プリプリ海老とさやえんどうの卵白炒め 揚げクルミ添え
4. 柔らかロース酢豚 抹茶アート
5. 飛び子入り蒸し焼売
6. 春巻のバリバリ揚げ
7. 薬膳金麻婆豆腐
8. 五目チャーハン
9. 自家製壺杏仁豆腐



1. フレンチスタイルの四種彩り前菜
2. 蟹肉とフカヒレ入りスープ
3. 大海老の塩炒め
4. 魚の甘酢風味
5. 柔らか豚バラ肉の壺煮込み
6. 蒸し割りパン
7. 海老のバリバリ大葉巻き揚げ
8. 五目炒飯
9. フカヒレ杏仁豆腐



1. フレンチスタイルの四種彩り前菜
2. フカヒレ・鮑・干し貝柱の壺煮込み
3. 大海老のマヨネーズ
4. 特製牛ヒレ肉の黒胡椒炒め
5. 魚の甘酢風味
6. 季節野菜とベーコンの炒め
7. 自家製点心蒸し
8. フカヒレ入り海鮮黒チャーハン
9. フカヒレ杏仁豆腐

※お料理の写真は盛り付けのイメージです。
盛り付けや付け合わせは実際と異なる場合がございます。

ヌーベルシノワ フレンチ中華 Nouvelle chinois すじゃく 朱雀

3,800 円
(税込 4,180 円)

ヌーベルシノワ フレンチ中華 Nouvelle chinois ちょうよう 朝陽

4,800 円
(税込 5,280 円)

ヌーベルシノワ フレンチ中華 Nouvelle chinois きっしょう 吉祥

5,800 円
(税込 6,380 円)



1. フレンチスタイルの四種彩り前菜
2. 極上フカヒレの姿煮込み
3. 鮑の煎り焼きと角煮肉のデュエット
4. 大海老のマヨネーズ
5. 和牛の赤ワインソース
やわらか煮込み
6. フカヒレ入り蒸し焼売
7. 海老の紙包み揚げ
8. フカヒレ入り海鮮黒チャーハン
9. フレッシュマンゴープリン



1. フレンチスタイルの五種彩り前菜
2. 極上フカヒレの姿煮込み
3. 鮑の煎り焼きと角煮肉のデュエット
4. 上海ガニ味噌入りの蟹甲羅盛り
5. 和牛の赤ワインソース
やわらか煮込み
6. フカヒレ入り蒸し焼売
7. スワイガニの蟹爪揚げ
8. 特製翡翠炒飯
9. フレッシュマンゴープリン



1. フレンチスタイルの五種彩り前菜
2. 干し鮑の煎り焼き
特製コラーゲンソース
3. オーマル海老のグラタン焼き
4. 極上フカヒレの姿煮込み
5. 和牛肉包みの石焼き
6. 上海ガニ味噌入りの蟹甲羅盛り
7. 海老のガダイフ包み揚げ
8. 特製翡翠炒飯
9. 紫芋スイーツとツバメの巣のデザート

ヌーベルシノワ フレンチ中華 Nouvelle chinois によい 如意

7,800 円
(税込 8,580 円)

ヌーベルシノワ フレンチ中華 Nouvelle chinois ふうき 富貴

9,800 円
(税込 10,780 円)

ヌーベルシノワ フレンチ中華 Nouvelle chinois ふくじゅ 福寿

14,800 円
(税込 16,280 円)

コース料理は新しいスタイルの中華フレンチコースを始め、ご予算に応じて各種ご用意しております。また休前日は大変混み合う場合がございますので、出来るだけお早目のご予約をお勧めいたします。