



都ホテル 京都八条
中国料理「四川」

ランチ&ディナータイム
コースメニュー

2021年12月～2022年2月

shu sen

- ※表示料金には、消費税・サービス料（10%）が含まれております。
- ※コースのご注文は基本2名様より承ります。
- ※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し付けください。
- ※12月31日～1月3日は特別メニューのため提供はございません。



はんなりコース

おひとり様 ¥6,500

冷菜盛合せ

干し貝柱入りフカヒレスープ

白身魚と帆立貝柱の蒸しもの

豚ヒレ肉の唐辛子炒め

飲茶二種盛合せ

中華粥

デザート

京美選菜コース

おひとり様 ¥8,000

*魚介料理・お肉料理は、好きなお料理を一皿ずつお選びいただけます

冷菜盛合せ

干し貝柱入りフカヒレスープ

北京ダック

魚介料理を下記の中から1品お選び下さい

甘鯛のサクサク揚げ黒酢ソース

オマール海老のガーリック風味蒸し

鮑と帆立貝柱のネギ風味蒸し

お肉料理を下記の中から1品お選びください

牛フィレ肉の黒胡椒ソース

牛フィレ肉のオイスターソース炒め

牛フィレ肉の甘辛炒め 梅肉風味

京とうふを使った激辛陳麻婆豆腐

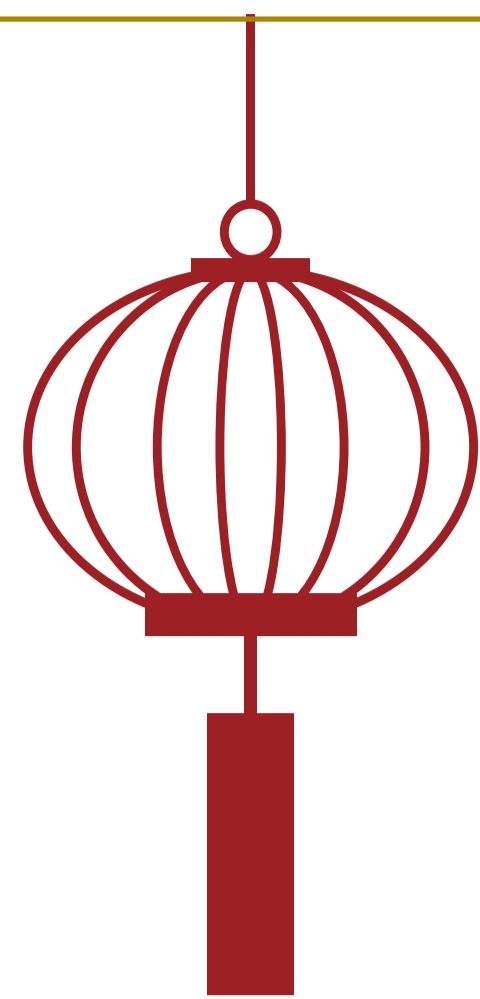
八代目儀兵衛の白御飯

または

飲茶二種盛合せ

中華粥

デザート



フカヒレと鮑の至高宴席コース

おひとり様 ¥18,000



冷菜盛合せ

干し貝柱入りフカヒレの姿煮(140g)

北京ダック

天使の海老と鮑の蒸しもの

お料理を下記の中から1品お選び下さい

鮑入り中華粥

炒飯

あっさり汁そば

京とうふを使った
激辛陳麻婆豆腐と白ご飯

デザート盛り合わせ

