



写真は盛り込み

例えば、中国料理パック  
**¥6,000** お一人様税サ料込

朔風  
 点心工房



参点心サンテンシン  
 朔風オリジナル点心の盛り合わせ  
 異なる味を組み合わせた  
 味の小旅行

参点心(サンテンシン)はプラス4000円にてお召し上がり頂けます。  
 本パンフレットとは別に中国料理レストラン朔風卓料理メニューを御用意致しております。



秋の朔風中国茶・桂花茶(クイファーチヤ)

香り豊かなキンモクセイの花茶は、カフェインを含んでいないので、就寝前にもお飲み頂けます。



中国料理  
 調理長  
 金井孝浩

秋のお薦めは「魚香茄子(ユイシヤンナス)」。秋茄子に干し海老と青搾菜の香りを楽しむ四川料理です。仕上げに酢を使うことで、辛さの中にもさっぱりとした味わいになっております。



酷暑の夏も過ぎ、秋の収穫、豊穣  
 美味しさ三昧。色彩豊かな朔風  
 コースを是非お召し上がり下さい。

美味しさのホスピタリティー



秘密は朔風



**¥5,000**

- 棒々鶏
- 若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り
- 海老チリサラダ
- 五目具材のパリッと春巻き
- 麻婆茄子
- 二種焼売
- 五目炒飯
- 杏仁豆腐
- コーヒー



**¥6,000** 写真

- ① 二種前菜盛り合わせ
- ② 若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り
- ③ 海老のチリソース煮
- ④ 蟹爪の揚げ物
- ⑤ 魚香茄子
- ⑥ 海老と豆腐の辛子煮
- ⑦ 蒸し餃子の盛り合わせ
- ⑧ **choice** 桜海老と舞茸の炒飯  
鍋炊きおこげご飯
- ⑨ 杏仁豆腐
- ⑩ コーヒー



**¥7,000**

- 秋のパレット前菜
- 若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り
- 天然大海老のチリソース煮
- 四川風海老入りワンタン
- ズワイ蟹棒とアスパラ煮
- 牛ももスライスの黒胡椒ソース炒め
- 朔風参点心
- choice** 桜海老と舞茸の炒飯  
鍋炊きおこげご飯
- 杏仁豆腐 林檎果肉入り
- コーヒー