

北京料理の色彩豊かな彩りと
繊細な食の世界を朔風で
お楽しみください。



中国料理
調理長
金井孝浩

お薦めは「四川風辛口麻婆豆腐」
です。本場四川省の山椒で香りと
辛さを甜麵醬でほんのりと甘く、
豆鼓で味のコクを出し、特製辣油
で深みのある辛さを加えて煮込ん
だおなじみの豆腐料理です。

冬の朔風中国茶：プーアル茶。



まろやかな味わい。脂
肪燃焼の効果があり、脂
「減肥茶」とも呼ばれ
ています。



写真はイメージです。

90分
飲み放題付

瓶ビール・焼酎他
ソフトドリンク
各種

例えば、中国料理パック 写真は盛り込み
¥6,000 お一人様税サ料込

尚、本ご案内は忘新年会パック向け
メニューです。別途に中国料理レス
トラン朔風卓料理メニューを御用意
致しております。



「緑地金襴手大壺/有田対山窯」

朔風参点心サンテンシンはプラス
400円にてお召し上がり頂けます。

朔風
点心工房



ふかひれ餃子・もち米焼売・肉焼売

朔風参点心
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

美味しさのホスピタリティー



秘密は朔風

¥5,000

- 大鍋（海鮮辛味噌鍋）
- 若鳥とこんにやくのピリ辛炒め
- 海老のチリソース煮
- 揚げ春巻
- 豆腐の辛し煮
- ぶなシメジと白菜のクリーム煮
- 雑炊
- 杏仁豆腐
- コーヒー



¥6,000 写真

- ① ちい鍋（海鮮辛味噌鍋）
- ② 中華冷菜の盛り合わせ
- ③ 麦豚肉と蓮根の炒め
- ④ 海老のチリソース煮
- ⑤ 揚げ春巻
- ⑥ 四川風辛口麻婆豆腐
- ⑦ ブロccoliの蟹肉あんかけ
- ⑧ ルースーあんかけ炒飯
- ⑨ 杏仁豆腐
- ⑩ コーヒー



¥7,000

- ちい鍋（海鮮辛味噌鍋）
- 中華冷菜の盛り合わせ
- 麦豚肉と蓮根の炒め
- 天然大海老のチリソース煮
- カモ肉と蟹爪の揚げ物
- 四川風辛口麻婆豆腐
- 牛バラ肉と帆立貝の煮
- 五目焼飯
- フルーツ入り杏仁豆腐
- コーヒー

