

流星 RYUSEI

料理長厳選の時期の食材を取り込み
カジュアルにお楽しみいただけるコースです

前菜盛り合わせ

雲吞スープ

本日の海鮮料理

青椒肉絲

おまかせ点心

麻婆豆腐とご飯

杏仁豆腐

※1名様+660円でフカヒレスープに変更できます

¥3,500

光明 KOUMEI

フカヒレやお肉、海老などオーソドックスな料理を中心に揃えた
神戸壺中天の「旬」を味わって頂けるコース内容となっています

前菜盛り合わせ

フカヒレスープ

海鮮2種のブラックビーンズ炒め

大海老のチリソース

牛肉の紅焼煮込み

担担麺 又は 麻婆豆腐 又は 中国粥

デザート

¥5,000

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更することがございます

※料金には消費税が含まれております

☆☆☆料理長お勧めコース☆☆☆

天河 TENGA

活けの「オマール海老」やトロトロに仕上げた「牛ホホ」など
当店自慢の食材を盛り込んだお勧めのコースです

神戸壺中天特製冷菜盛り合わせ

蟹肉入りフカヒレスープ

小籠包入り点心3種

オマール海老をお好みの調理法で

(自家製X.0醬、金砂粉、チリ、ニンニク、海老味噌、塩味炒め、朝天唐辛子)

市場直送の鮮魚で一皿

担担麺 又は 麻婆豆腐 又は 中国粥

デザート3種

¥7,500

月亮 GETSURYO

中国料理の王道を堪能していただける
神戸壺中天「至極」のコースです

極上前菜盛り合わせ

北京ダック

オマール海老の炒め 自家製X.0醬添え

フカヒレの煮込み

牛肉の黒胡椒仕立て

市場直送の魚介でおまかせ一品

担担麺 又は 麻婆豆腐 又は 中国粥

特製デザート

¥10,000

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更することがございます

※料金には消費税が含まれております