

小倉聘珍樓ANNEX

新緑之筵

Fresh Green Course

期間:2021年5月1日~5月31日

お一人様 **8,800** 円(税込)

※二名様より承ります。

アワビと野菜のセイロ蒸し

蟹肉、蟹の卵入りフカヒレスープ

ホタテ貝のトリュフオイル炒めとマールソース

国産牛頬肉とトマトの柔らか煮込み

桜エビ入りXO醤チャーハン

料理長お勧めデザート

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 精 | X | 蕃 | 鴛 | 蟹 | 籠 |
| 美 | O | 茄 | 鴛 | 黄 | 蒸 |
| 甜 | 醬 | 茄 | 鴛 | 魚 | 時 |
| 品 | 櫻 | 炆 | 鮮 | 翅 | 菜 |
| | 蝦 | 牛 | 帶 | | 鮑 |
| | 炒 | 頬 | 子 | | |
| | 飯 | 肉 | | | |



イメージ写真

小倉聘珍樓ANNEX TEL. 093-522-3722

〒802-8511 福岡県北九州市小倉北区船場町1-2
紫江'S 小倉リバーサイドチャイナ2F

営業時間 [平日] 11:30~15:00 / 17:30~22:00
[土日祝] 11:30~22:00 [火曜日] 定休

※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。
※器や盛り付けなど写真とは異なる場合がございます。
※アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。
※市場の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

 IZUTSUYA

 聘珍樓
HEICHINROU