

秋の味覚 おすすめの逸品

Seasonal Recommended Dishes

		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
松茸小籠包	松茸入り小籠包 Steamed Shanghai Style Pork Dumpling with Matsutake Mushrooms	2個	¥1,600
松茸鮑脯	松茸と蒸し鮑の蟹肉入り塩味煮込み Braised Abalone & Matsutake Mushrooms with Crab Meat	¥16,800	¥11,200
松茸牛排	米沢牛サーロインと 松茸のオイスターソース炒め Stir-Fried YONEZAWA Beef Sirloin & Matsutake Mushrooms with Oyster Sauce	¥15,300	¥10,200
松茸和牛柳排	国産牛フィレ肉と松茸のオイスターソース炒め Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin & Matsutake Mushrooms with Oyster Sauce	¥16,800	¥11,200
松茸牛柳片	牛フィレ肉と松茸のオイスターソース炒め Stir-Fried Beef Tenderloin & Matsutake Mushrooms with Oyster Sauce	¥11,700	¥7,800
時節炒香菇	キノコの塩味炒め Stir-Fried Mixed Mushrooms	¥4,800	¥3,200
香菌鍋粍	キノコ入りおこげ料理 Crackling Crunchy Rice with Mixed Mushrooms	¥8,200	¥5,800



近鉄・都ホテルズ 社内コンクール最優秀賞受賞料理

馬肉の紹興酒漬け 1皿 ¥2,400

Shaoxing Wine Marinated Horse Meat

今春開催された「近鉄・都ホテルズ 中国料理 社内コンクール」にて、
当ホテルスタッフが最優秀賞を受賞した逸品。旨み豊かな馬肉の赤身を、
香り高い紹興酒にじっくりと漬け込み、しっとりと上品な味わいに仕上げました。
期間限定でのご提供です。ぜひこの機会にぜひお召し上がりください。

青蟹	国産渡り蟹（調理方法は以下からお選び下さい）	¥9,200	
	チリソース煮込み/芙蓉仕立て/赤唐辛子炒め/豆味噌炒め Japanese Blue Crab Please select Chili Sauce, Egg Fu-Young, Red Pepper, Black Beans		
		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
魚香茄子	茄子と豚肉細切りの四川風辛味炒め Stir-Fried Eggplants & Pork with Chili	¥4,800	¥3,200
肉末茄子	茄子と挽肉の四川風辛味煮込み Braised Eggplants & Minced Meats with Chili	¥4,800	¥3,200
麻辣茄子麵	茄子と挽肉の麻辣和えそば Dressing Noodles with Eggplants & Minced Meats (Chili & Tingling)		¥3,200
香菌湯麵	キノコ入り汁そば Soup Noodles with Mixed Mushrooms		¥2,400
南瓜布丁	南瓜プリン Pumpkin Pudding		¥1,800

茄子と挽肉の麻辣和えそば
Dressing Noodles with Eggplants
& Minced Meats (Chili & Tingling)



※表示料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
※All prices include consumption tax and 10% service charge