



Upper Lounge 6F アッパーラウンジ

個室で楽しむ中国料理ディナー

ホテル最上階の個室にて中国料理のディナーをご堪能いただけるプランです。
 周りを気にすることなく、ご家族・ご友人と料理長・吉田正人の広東料理をベースに、
 上海料理なども融合した中国料理を心行くまでお楽しみください。



18:00～21:00 | お一人様 / ¥10,500 (税込) ～ ◎4名様～承ります | 2日前までの要予約



- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 〈 六 彩 拼 盆 〉 前菜6種盛り合わせ | 〈 X O 炒 牛 柳 〉 牛フィレ肉のXO醤炒め |
| 〈 魚翅蒸肉丸湯 〉 フカヒレ肉団子入り蒸しスープ | 〈 炒 飯 〉 本日の炒飯 |
| 〈 黒 椒 炒 海 鮮 〉 海鮮の黒胡椒炒め | 〈 三 輝 甜 品 〉 デザート盛り合わせ |
| 〈 蚶 黄 扒 蒸 魚 〉 蒸し魚の上海カニ味噌ソース | ※ご利用日・仕入状況によりメニューは変更となります。 |

会食の主旨やお客様のご年齢などに合わせて、メニューはアレンジいたします。お気軽にご相談ください。



中国料理長 吉田正人

ホテルニューオータニ幕張「大観苑」で料理人人生をスタートさせる。
 六本木グランドハイアット東京「チャイナルーム」で経験を積み、その後、
 SHIROYAMA HOTEL kagoshimaで中国料理副料理長を務める。
 2022年2月 日本平ホテル中国料理料理長に就任。

ランチタイム限定
 個室で
 飲茶パーティープランも
 ございます

