BOTAN

牡丹 (ぼたん)

4月2日(水)~6月1日(日)

「要予約〕

本日の前菜

Today's appetizer

重慶式よだれ鶏

Chongqing-style steamed chicken with spicy sauce

五島の魚 香港式湯引き

Hong Kong style blanched fish from Goto Ilands

海老のチリソース

Braised shrimps with chili sauce

スペアリブの濃厚柔らか煮

Simmered spicy pork ribs

鶏肉のカレー風味米粉蒸し

Steamed chikin in curry flavor with rice flour

ジャガイモと青菜の崩し煮

Stewed potate and green leafs

皇華式天津飯

Tianjin-style Crab omelet rice

杏仁豆腐

Almond jelly

お1人様 6,000円

¥6,000 / per person

※ Minimum 2 persons.

We ask that everyone in your group order the same course.

* Dinner time requires a reservation (please make the reservation by 3pm two business days in advance).

アレルギー特定原材料8品目









^{※2}名様よりご利用いただけます。

[※] ディナータイムは完全予約制(2営業日前15:00までの予約が必要)となります。