

Dinner Course

Course

Itsuki 樹コース

下記をメインとしたおまかせコースです。

- 特選葡萄と黒酢の酢豚

¥9,900 (税込)

Kaede 楓コース

下記をメインとしたおまかせコースです。

- フカヒレの姿煮込み - 料理長特製点心
- 特製葡萄と黒酢の酢豚

¥16,000 (税込)

Keyaki 欒コース

下記をメインとしたおまかせコースです。

- フカヒレの姿煮込み - 料理長特製点心
- 特製葡萄と黒酢の酢豚 - イセエビ
- 北京ダック

¥22,000 (税込)

干し鮑 コース Hoshiawabi Course

干し鮑をメインとした高級食材を使用したコースです。

- 干し鮑の煮込み - 特製葡萄と黒酢の酢豚

¥36,000 (税込)

L A S H A N G S E N

熱香森

L A S H A N G S E N

熱香森

a la carte

Feature

美しい味覚とは、カラダへの優しさ。

お客様のカラダへの優しさを想うメニュー構成を考え、

可能な限りは化学調味料や添加物を使わずに天然由来の食材や油を使用しています。

Point.1 一部無添加の素材

Point.2 平田の菜種油を使用

Point.3 自家製調味料を使用

前菜



鮮魚の刺身仕立て

¥2,400



クラゲの冷菜

¥1,800



野菜の甘酢漬け

¥800



茹で鶏の葱生姜ソース

¥1,800



よだれ鶏

¥1,800

スープ



フカヒレ姿煮込み (50g)

¥9,800



蟹とフカヒレ入りスープ

¥1,800



サンラータン

¥900

肉



北京ダック

¥990



油淋鶏

¥1,600



特製 葡萄と黒酢の酢豚

¥2,800

海鮮



海老のチリソース

¥1,900



海老のマヨネーズソース

¥1,800



海老とホタテの天然塩炒め

¥3,500



国産鮑のオイスター煮込み (100g)

¥7,200



海老の2種ソース仕立て

¥2,200

野菜



熱香森 麻婆豆腐

¥1,800



野菜炒め

¥2,200

麺飯



海鮮あんかけ焼きそば

¥2,800



叉焼と海老入りチャーハン

¥1,600



蟹肉あんかけチャーハン

¥2,600



香港式ワンタン麺 (小碗)

¥1,200



熱香森 担担麺

¥1,650

点心

一個あたりの価格となります



チャーシューメロンパン

¥480



焼き餃子

¥320



春巻き

¥400



小籠包

¥500



海老入り蒸し餃子

¥480



野菜入り餃子

¥400



トビコのせ 焼売

¥380

甜品



フレッシュマンゴープリン

¥880



杏仁豆腐

¥600



胡麻団子 (塩漬け卵のカスタード)

¥400



蒸したて きな粉餅

¥400