



フカヒレ、大海老などをご堪能下さい

# 初夏の香りに 彩りを添えて

カラダが喜ぶ  
旬の味わいを鳳凰で

「美味しく食べて健康に」  
美食薬膳で二十四節季の味わいを

月替わり

**鳳凰菜譜** お一人様 ※2名様より **8,800円(税込)**

- 色とりどりオードブル盛り合わせ ●海の幸と季節野菜の XO 醬炒め
- 豚フィレ肉とキノコのオイスターソース炒め
- フカヒレ姿煮込み 青菜添え
- 大海老のチリソース煮と中華風ミートパイ ●シラス入りチャーハン
- 本日のデザート盛り合わせ ●香り高い烏龍茶

**NEW** 点心3品付き 多彩な味わいをどうぞ

**健美薬膳** お一人様 ※2名様より **4,980円(税込)**

ランチ

- 食前酢 ●初夏を彩る五味調和オードブル盛り合わせ **5月**
- 静岡産の緑茶と海老の炒め ●牛ロース肉と花ニラの炒め
- プーアル茶とナツメ、豚肉の煮込み
- ウーロン茶、竜眼、鶏肉スープ ●サフランとあざり十三穀米入りお粥
- 初夏のデザート盛り合わせ ●香り高い薬膳茶

**燕子花ランチ** お一人様 **2,750円(税込)**

ランチ

かきつばた

- 本日の前菜三種盛り合わせ
- 海老と季節野菜の XO 醬炒め ●本日の点心三品
- 柔らか豚バラ肉 黒酢入り酢豚
- シラス入りチャーハン ●初夏のデザート盛り合わせ

「黄綬褒章」受章

岡部悟解説付き 美食イベント

中国料理 鳳凰  
総料理長 岡部悟

ご予約制

岡部悟がおくる **鳳凰健美の夕べ**

二胡の調べとともに

2024年7月11日(木) 開宴 18:30~

宴会場 1名様 **12,000円** ※消費税、サービス料、フリードリンク込み

毎月開催! 総料理長 岡部悟 解説  
季節の薬膳コース付き

**2024 5月 スタート**

**鳳凰 薬膳講座**

ご予約制

第1回講座 **5月9日(木)**

第2回講座 **6月13日(木)**

※毎回 12:00~

1名様 **5,000円**

※消費税、サービス料込み

会場: 2F 中国料理 鳳凰

サービスランチ

平日昼限定 **鳳凰ランチ** 週替わり

お一人様 **2,200円(税込)**

- 前菜 ●サラダ ●スープ
- 全4種類から一品選べるメイン料理
- ご飯 ●香の物 ●デザート

選べるメイン お得なランチセット

※写真は全てイメージです。仕入れ状況により、内容が変わる場合があります。