



高級食材

あわび・大海老
フカヒレ
牛フィレ肉



ディナー

鳳凰菜譜

ほうおうさいふ

お一人様
8,800円(税込)
※2名様より

- 色とりどりオードブル盛り合わせ
- 大海老と鮮魚と季節野菜のあっさり炒め
- 牛フィレ肉と茸の黒胡椒炒め
- フカヒレ姿入り茶碗蒸し 海老蒸し餃子添え
- 柔らかく蒸しアワビオイスターソースと蟹爪フライ
- 高菜入りチャーハン
- 本日のデザート盛り合わせ
- 香り高い中国茶

Spring
春 旬 風薫る
旬の味わい

旬の恵みを活かした春限定の中国料理を
心ゆくまでご堪能ください



楊貴妃ランチ お一人様 ※2名様より
3,800円(税込)

- 本日の前菜三種盛り合わせ
- 赤いかと季節野菜のオイスターソース炒め
- 鶏肉の唐揚げ 薬味甘酢ソース
- 海老のマヨネーズソース
- 干し海老とキヌガサ茸の澄ましスープ
- 鮎かけ焼きそば・高菜入りチャーハン・薬膳粥 より一品
- デザート三種盛り合わせ

ランチ
一番人気
主菜3品
選べるお食事

啤酒菜館 ぴーちゅーさいかん

※4名様～
40名様

新しい門出と出会いを
本格的中国料理でおもてなし

90分間
飲み放題付き
歓送迎会
プラン



特典期間
3月31日
まで

金箔入り
スパークリング
ワイン
BLUE NUN
ゴールドエディション
10名様につき1本
ご提供いたします。

特別ご予約特典

お一人様
8,000円(税込)

鳳凰薬膳講座2026

総料理長 岡部 悟 解説
季節の薬膳コース付き

第3回 3月12日(木) 1名様 5,000円
第4回 4月9日(木) ※消費税、サービス料込み
※毎回12:00～



「1月献立」
メニュー例

- 健美五味調和オードブル盛り合わせ
- 八種の山海の珍味入り養生スープ
- 海の幸と山芋の紅花炒め
- 牡蠣の特製フルーツソース
- 阿膠入り丸ごと鮑のさわやか富士の鶏焼売
- 春野菜七種入り健美粥
- 小寒デザート盛り合わせ
- 香り高い八宝茶



ランチコース

※全て税込

- 鳳凰お粥御膳 1,800円
- 平日限定 鳳凰ランチ 2,200円
- 楊貴妃ランチ ※2名様より 3,800円
- 健美薬膳 ※2名様より 6,000円

ディナーコース

※2名様より 全て税込

- 旬菜薬膳 7,700円
- 鳳凰菜譜 8,800円
- シェフおまかせ 秀色可餐 12,500円～

※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。

- ランチ/11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)
- ディナー/17:30～21:00 (ラストオーダー20:00)
※ディナーコース料理は前日14時までに要予約
但し、火曜日ディナーコース料理の予約は日曜日14時
までに要予約 (ディナーコース料理以外は予約不要)
- 定休日/日曜日ディナー・月曜日

インターネット
からのご予約が
可能となりました
ご予約サイト

