

5月のランチメニュー

中国料理 マンダリンコート

ランチタイム 11:30~14:30

(ラストオーダー 14:00)

お問合せ・ご予約

Tel:078-362-1720

※ランチタイムの
アラカルト販売はございません。

ホテルクラウンパレス神戸
〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町1-3-5
JR「神戸」駅より徒歩2分(駅より地下街にて直結)

『鈴蘭ランチコース』

旬の食材 4,000円(税込)

- ・前菜三種盛り合せ
- ・蟹肉と生あおさ海苔入りとろみスープ
- ・海老と季節野菜の炒めもの
- ・若鶏の蒸しもの XO 醤風味
- ・鯖の揚げもの香味ソース
- ・牛肉と春キャベツの炒飯
- ・本日のデザート

※ご注文は2名様から承ります。



『プリプリの大きな海老のマヨネーズソースと熱々飲茶のランチセット』

名物!! 人気 No.1 おすすめセット

2,000円(税込)

- ・海老のマヨネーズソース・熱々飲茶三種盛り
- ・本日の中華スープ・ほっこり中華粥または白ごはん
- ・小皿・デザート



『彩りランチセット』 2,800円(税込) 15食限定

白きくらげや蒸し野菜で美容効果を... 海鮮や点心で健康な身体を...
彩り豊かな食材を盛り込んだ栄養バランスの良いランチセットです。

- ・大きな海老と青菜の炒めものポテトバスケット飾り盛り・蒸したて野菜蒸籠・熱々小籠包と広東焼売
- ・白きくらげのふわとろ蟹肉あんかけ・本日の中華スープ・ほっこり中華粥または白ごはん・小皿・デザート

やさしい味 『ふわとろっ! 蟹肉あんかけ炒飯セット』 2,500円(税込)

・蟹肉あんかけ炒飯・蒸したて野菜蒸籠・本日の中華スープ・小皿・デザート



『本格中華の日替わりランチセット』 定番の味

※本日のメニューは下記カレンダーをご参照ください。

- ・本格中華のメイン料理二種・蒸したて野菜蒸籠・本日の中華スープ
- ・小皿・ほっこり中華粥または白ごはん・デザート

1,500円(税込)



1	水	油淋鶏と烏賊の豆鼓煮込み	17	金	さつま芋入り酢豚と海老と豆腐の冷奴
2	木	牛肉とピーマンの細切り炒めと豆腐の蟹肉煮込み	18	土	海老と青菜の炒めものと揚げ雲吞のおろし餡かけ
3	金	鶏肉の檸檬ソースと青菜の干し貝柱餡かけ	19	日	海老のチリソースと叉焼入り玉子焼き
4	土	海老のチリソースと春巻き	20	月	定休日
5	日	揚げ雲吞の甘酢がけと海老の湯引き	21	火	定休日
6	月	定休日	22	水	牛肉とピーマンの細切り炒めと豆腐の蟹肉煮込み
7	火	定休日	23	木	海老の檸檬ソースと青菜の麻婆餡かけ
8	水	海老の天ぷらと麻婆豆腐	24	金	鶏肉の豆鼓煮込みと海老の湯引き
9	木	烏賊と青菜の炒めものと中華風豚しゃぶ	25	土	海老の天ぷらと麻婆豆腐
10	金	海老のピリ辛甘酢和えと叉焼入り玉子焼き	26	日	豚肉とキャベツの餡かけ揚げそばと烏賊の湯引き
11	土	豚肉とキャベツの餡かけ揚げそばと豆腐の蟹肉煮込み	27	月	定休日
12	日	油淋鶏と青菜の干し貝柱餡かけ	28	火	定休日
13	月	定休日	29	水	海老のピリ辛甘酢和えと揚げ雲吞のおろし餡かけ
14	火	定休日	30	木	回鍋肉と海老入り玉子焼き
15	水	回鍋肉と烏賊の湯引き	31	金	烏賊と青菜の炒めものと春巻き
16	木	鶏肉の唐揚げとキャベツの蟹肉餡かけ			

※仕入れ状況により、献立を変更させて頂く場合がございます。画像はイメージです。