

7月のランチメニュー



ホテルクラウンパレス神戸

中国料理マンダリンコート

神戸市中央区東川崎町 1-3-5

Lunch 11:30 ~ 14:30 (LO14:00)

直通 078-362-1720

『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』

厳選した素材を使用した当店自慢の「大海老」を是非ご賞味ください。

- ・大きな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

下記の尾数よりお選びください。

- ・海老3尾 2,200 円
- ・海老4尾 2,450 円
- ・海老5尾 2,700 円 (税込)

『彩りランチセット』 2,800 円 (税込)

- ・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



『牛サーロインと野菜の餡かけ揚げそば』 2,500 円 (税込)

- ・牛サーロインと野菜の餡かけ揚げそば
- ・蒸したて野菜蒸籠
- ・本日の中華スープ
- ・小皿
- ・デザート



夏の味覚を味わうフェア

夏の食材を盛り込んだ
季節感溢れるランチコースです。
是非ご賞味ください。



『鈴蘭ランチコース』 4,000 円 (税込) ※2名様から承ります

- ・蒸し鶏とトマトの甘酢漬け
- ・フカヒレ入り 南瓜のすり流しスープ
- ・豚ロース細切り肉とピーマンの炒めもの
- ・海老団子と冬瓜の煮込み
- ・紋甲烏賊のチリソース金杯飾り
- ・炙り鰻のスープ炒飯
- ・本日のデザート

『本格中華の日替わりランチセット』

※本日のメニューは下記カレンダーをご覧ください。

- ・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
- ・ほっこり中華粥または白ごはん
- ・小皿
- ・デザート

当店の味を日替わりでお楽しみいただけます。
1,800 円(税込)



『プラス飲茶』

2 種盛り
500 円 (税込)

各セットにプラスしていただけます。



1 火	・ 定休日	17 木	・ 鶏のケチャップソースと豆腐の蟹肉煮込み
2 水	・ 油淋鶏と海老の豆鼓煮込み	18 金	・ さつま芋入り酢豚と海老入り玉子のチリソース
3 木	・ 烏賊と青菜の炒めものと麻婆豆腐	19 土	・ 牛肉とピーマンの細切り炒めと烏賊の湯引き
4 金	・ 海老の檸檬ソースと水餃子	20 日	・ 海老の甘酢和えと麻婆豆腐
5 土	・ さつま芋入り酢豚と海老の湯引き	21 月	・ 定休日
6 日	・ 牛肉とピーマンの細切り炒めと豆腐の蟹肉煮込み	22 火	・ 定休日
7 月	・ 定休日	23 水	・ 鶏のカレー煮込みと海老の湯引き
8 火	・ 定休日	24 木	・ 烏賊のチリソースと中華風牛しゃぶ
9 水	・ 烏賊のチリソースと中華風豚しゃぶ	25 金	・ 豚肉と野菜の餡かけ揚げそばと海老の天ぷら
10 木	・ 鶏のカレー煮込みと海老入り玉子焼き	26 土	・ 烏賊の檸檬ソースと肉味噌豆腐
11 金	・ 海老のピリ辛甘酢和えと肉味噌豆腐	27 日	・ 海老と青菜の炒めものと揚げ雲吞の甘酢餡かけ
12 土	・ 回鍋肉と烏賊の天ぷら	28 月	・ 定休日
13 日	・ 烏賊と青菜の炒めものと春巻き	29 火	・ 定休日
14 月	・ 定休日	30 水	・ 烏賊のピリ辛甘酢和えと鶏の唐揚げ
15 火	・ 定休日	31 木	・ 烏賊と青菜の炒めものと水餃子
16 水	・ 海老の檸檬ソースと野菜の麻婆餡かけ		

※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