

中国料理 孔雀楼



鮑と北京ダックの特選コース

[前日までの完全予約制です]

2026年 5月8日(金)～6月30日(火) 月曜定休
ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)

8,000円 税込

※食材の仕入れ状況により販売終了いたします

- | | |
|----------|---|
| 1. 彩色拼盤 | 本日の冷菜取り合わせ |
| 2. 海鮮鯛魚 | 深谷野菜と鯛のミルフィーユ仕立て 特製醤油ソースと共に |
| 3. 一品大蝦 | 大海老料理 [どちらかお選びいただけます]
・大海老のチリソース ・大海老の塩味炒め |
| 4. 酥炸双味 | 北京ダックと蟹爪フライ |
| 5. 葱姜鮑魚 | エゾ鮑のレモン風味 葱生姜ソース掛け |
| 6. 雲白牛肉 | 国産牛の湯引き 自家製香味ソース掛け |
| 7. 蟹肉魚翅湯 | フカヒレと蟹肉のとろみスープ |
| 8. 蟹黄炒反 | 上海蟹味噌入りあんかけ黄金炒飯 |
| 9. 時色四品 | 本日のチャイナスイーツプレート |

- 2名様から承ります。コース写真は2名様分のイメージです。
- サンメンバーズ会員カードご提示で10%OFFいたします。
- 個人盛りでのご用意になります。

埼玉グランドホテル 深谷

ご予約・お問い合わせ TEL 048-571-2111

ご予約特典

上記のコースに お一人様プラス200円で
「糖醋肉塊 三元豚の酢豚」が追加できます。

