

熊本チャイニーズ Course

万葉の四季

至福の一皿

K U M A M O T O C H I N E S E

2019年3月8日(金) ▶ 4月25日(木)

おかげさまで30年を迎え すべてのお客様に感謝を込めて・・・。

多くの方々に支えられて30年を迎え

儂郷 特別企画 [万葉の四季] はオーナーシェフが
独自の感性で創りました。儂郷オリジナル料理として
ご用意いたしました。この機会に是非、至福の一皿をお楽しみください。

要予約
お一人様(2名様より)5,500円[税別]

※前日までにご予約をお願いします。
※お飲み物は別途頂戴いたします。
※当日の仕入れの状況によりお料理内容が変更になる場合がございます。

特別
限定

- お料理内容 …… 季節の色々前菜盛り合わせ
全8品 …… エビとユリ根の柚子炒め トマトスープとともに
…… 活魚の蒸し物 桜エビ添え
…… フォアグラ茶碗蒸しの蟹ミソあんかけ
…… 肥皇豚とクワイの肉団子 黒酢風味
…… 天草大王のワンタンと季節野菜のスープ
…… 中華風おこわハスの葉包み
…… 儂郷特製2種盛りデザート

※当日の仕入れの状況によりお料理内容が変更になる場合がございます。

河野 匠

Shoichi Kawano



お申込み・お問合せ

お客様にはいつでも最高の厳選された材料でご提供いたします。

営業時間 AM/11:30~14:20(OS) PM/17:15~20:30(OS)

熊本市中央区白山3丁目1-5-2F

tel.096(366)4688 fax.096(366)4293

お申込みはお電話または店頭で承ります。

定休日 毎週 水曜日

