

2026年5～6月のコースメニュー

お一人様 ¥3300コース

- ①前菜三種盛り合わせ
- ②本日のスープ
- ③小海老のマヨネーズソース
- ④牛肉青椒肉絲
- ⑤白身魚のピリ辛甘酢
- ⑥五目焼きそば
- ⑦ライチ

計7品

料理長おすすめ!

お一人様 ¥4400コース

- ①前菜五種盛り合わせ
- ②ふかひれスープ
- ③海老のマヨネーズソース
- ④揚げ物二種盛り合わせ
- ⑤鶏肉とレモンの炒め
- ⑥麻婆茄子
- ⑦五目焼きそば
- ⑧徐園特製揚げもち

計8品

今日は贅沢に!

お一人様 ¥6600コース

- ①前菜六種盛り合わせ
- ②ふかひれスープ
- ③大海老のピリ辛炒め
- ④揚げ物二種盛り合わせ
- ⑤北京ダック
- ⑥黒豚黒酢の鍋爆肉
- ⑦海鮮と野菜の塩味炒め
- ⑧干し桜海老の炒飯
- ⑨徐園特製揚げもち
- ⑩杏仁豆腐

計10品

今日はもっと贅沢に!

お一人様 ¥8800コース

- ①豪華前菜七種盛り合わせ
- ②蟹肉入りふかひれスープ
- ③大海老の避風塘炒め
- ④揚げ物二種盛り合わせ
- ⑤北京ダック
- ⑥牛肉の中華風旨煮
- ⑦ホタテとイカと野菜のクリーム煮
- ⑧鮭炒飯
- ⑨徐園特製揚げもち
- ⑩杏仁豆腐

計10品

※避風塘(パイフォントン)・・・香港の漁師が好んだ料理。

お一人様 ¥11000コース

- ①豪華前菜八種盛り合わせ
～イセエビのサラダ仕立て付き～
- ②ふかひれ姿煮込み
- ③大海老の塩味ソース卵白かけ
- ④揚げ物二種盛り合わせ
- ⑤北京ダック
- ⑥徐園の東坡肉(トンポーロー)
～中華風角煮～
- ⑦白身魚の特製ネギソース蒸し
- ⑧蟹肉入り炒飯
- ⑨徐園特製揚げもち
- ⑩メロン

計10品

※鍋爆肉(グオバオロウ)・・・中国東北地方の豚肉料理。

お一人様 ¥13200コース

- ①豪華前菜八種盛り合わせ
～イセエビのサラダ仕立て付き～
- ②蟹肉入りふかひれ姿煮込み
- ③大海老の塩味ソース卵白かけ
- ④揚げ物二種盛り合わせ
- ⑤北京ダック
- ⑥和牛肉サーロインステーキ
- ⑦鮑のスパイシーガーリック蒸し
- ⑧叉焼炒飯
- ⑨徐園特製揚げもち
- ⑩メロン

計10品

～飲み放題～ (2時間制)

☆スタンダードプラン¥1500 (+¥500でプレミアムプランに変更可能!)

☆プレミアムプラン¥2000

※詳しくはスタッフにお尋ねください。

ご注文は2名様より承ります。各コースの個室利用は別途10%のサービス料を頂戴しております。

※お料理の内容は変更になる場合がございます。

ご了承くださいませ。

※表示価格は全て税込です。

ご予約・お問い合わせ(06)6448-5263

Mail:joen-toiawase@joen.co.jp

大阪市西区江戸堀1-15-30

HPアドレス <http://www.joen.co.jp/>



北京料理

徐園

2階レストラン

Joe Garden

