

# 朱茂琳

中国料理

【50周年記念ファイナル企画】  
朱茂琳コースメニューの最高峰を  
謝恩価格でお届けします。

50th  
ANNIVERSARY  
COURSE  
Grandhotel Hamamatsu

DINNER 前日までの予約制

期間限定

1/10(木)~  
2/28(木)

皇帝  
宴席

至高コース

¥11,400

¥5,700

[1名様]  
(¥6,156税込)

特別  
価格

朱茂琳特製冷菜盛り合わせ/ふかひれの姿煮、上海風/ロブスターの朱茂琳伝統チリソース/北京ダックとスモーク鴨の春巻/牛フィレ肉の炒め、野菜の香り炒め添え/あわびのオイスターソース煮込み/干し貝柱と野菜のチャイナ雑炊/デザート三点盛合せ  
※本コースをご注文の場合、お会計の際クーポンの利用、割引との併用はできません。  
※2名様より承ります。

50th  
ANNIVERSARY  
COURSE  
Grandhotel Hamamatsu

大人気の  
飲茶ランチを  
アフタヌーンティー  
スタイルで。

LUNCH 1/4(金)からの販売となります

新・飲茶ランチ ¥2,000

Chinese Afternoon Tea [1名様](¥2,160税込)

【前菜・スープ】月替わりシェフのオススメ前菜とスープ【炒め物】ポーク柔らか煮 上海風  
【点心4品】エビ入り蒸しギョウザ、彩り海鮮シューマイ、もち米まぶし蒸し団子、  
ほたてライスペーパー揚げ 海老せんべい添え【食事】はすの葉ちまき、上海風焼きそば、干し貝柱入りお粥 から一品  
【デザート】デザート盛り合わせ

各種中国茶を多数取り揃えてございます。\*中国茶は別料金となります。



Chef. 中村

中国料理  
ホテル地下1階

朱茂琳

平日

LUNCH 11:30~14:00(ラストオーダー14:00)

DINNER 17:30~21:30(ラストオーダー20:30)

土日祝

DINNER 17:00~21:30(ラストオーダー21:00)

土日祝ランチは14:30まで営業!  
(ラストオーダー14:00)

TEL.053-452-2118

※1/1~3は特別営業時間となります。