中国料理

鳳凰

A la Carte

2026/11/1 - 12/31

ANA CROWNE PLAZA®
BY IHG
Chiryu



ランチコース/LUNCH COURSE

平日限定/WEEKDAYS ONLY

鳳凰ランチ
Houou Lunch

¥ 2,200

前菜 Appetizer / サラダ Salad

スープ Soup / メイン料理 Main Dish

食事 Rice / デザート Dessert

メイン料理 Main Dish

11月4日～6日 | November 1st - November 6th

麻婆春雨 | 豚肉の辛子香味炒め |
牛肉ときのこの黒胡椒炒め | 海老と野菜のあっさり炒め

Mapo Glass Noodles | Stir-fried Pork with Spicy Aromatics |
Beef and mushroom stir-fry with black pepper | Lightly Stir-Fried Shrimp and Vegetables

11月10日～13日 | November 10th - October 13th

茄子の唐辛子味噌煮込み | 牛肉と野菜のトウチ炒め |
キノコのオイスターソース炒め | 白身魚の唐揚げ　甘酢ソース

Eggplant Stewed in Chili Miso | Beef and vegetable stir-fry with fermented black beans |
Stir-fried mushrooms with oyster sauce | Deep-fried white fish with sweet vinegar sauce

11月17日～20日 | November 17th - November 20th

麻婆春雨 | アカイカと野菜のピリ辛炒め |
豚肉とキクラゲの卵炒め | 鶏の唐揚げ　黒酢ソース和え

Mapo Glass Noodles | Spicy Stir-Fried Squid and Vegetables |
Stir-fried Eggs with Pork and Wood Ear Mushrooms | Fried Chicken with Black Vinegar Sauce

11月24日～27日 | November 24th - November 27th

茄子の唐辛子味噌煮込み | 豚肉とキャベツの辛子甘味噌炒め |
牛肉とピーマンの細切り炒め | 蟹肉と青梗菜の煮込み

Eggplant Stewed in Chili Miso |Stir-fried Pork and Cabbage with Spicy Sweet Miso |
Stir-fried Shredded Beef and Bell Peppers | Braised Crab Meat and Bok Choy

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE

平日限定/WEEKDAYS ONLY

鳳凰名物陳麻婆豆腐
Chen-Style Mapo Tofu

¥ 2,200

前菜3品盛り合わせ
Assortment of Three Appetizers

サラダ
Salad

スープ
Soup

鳳凰名物陳麻婆豆腐
Chen-Style Mapo Tofu

食事
Rice

デザート
Dessert

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE
平日限定/WEEKDAYS ONLY

海老のチリソース煮
Shrimp in Chili Sauce

¥ 2,300

前菜3品盛り合わせ
Assortment of Three Appetizers

サラダ
Salad

スープ
Soup

海老のチリソース煮
Shrimp in Chili Sauce

食事
Rice

デザート
Dessert

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE

燕子花ランチ
Kakitsubata

¥2,750

前菜 Appetizer

霜月彩華盆 / 霜月の彩りオードブル
Frost Month Colorful Hors d'oeuvres

海鮮料理 Seafood

海苔炒海鮮/ 海の幸と旬菜の青海苔炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables

点心 Dim Sum

点心爛漫 / 本日の点心四品
Assorted Dim SumToday's Selection of Four Dim Sum Dishes

牛肉料理 Beef

蠔油牛肉片/ 牛肉と野菜のオイスターソース炒め
Beef and vegetables stir-fried in oyster sauce

食事 Rice

燻肉炒飯 / ベーコン入り炒飯
Fried rice with bacon

デザート Dessert

精美甜菜 / デザート盛り合わせ Assorted Dessert

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE

楊貴妃
Youkihi

¥ 3,800

前菜 Appetizer
霜月彩華盆 / 霜月の彩りオードブル
Frost Month Colorful Hors d'oeuvres

海鮮料理 Seafood
海苔炒海鮮 / 海の幸と旬菜の青海苔炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables with green seaweed

牛肉料理 Beef
蠔油牛肉片 / 牛肉と野菜のオイスターソース炒め
Beef and vegetables stir-fried in oyster sauce

魚料理 Fish
蛋黄明蝦 / 大海老のマヨネーズソース和え
Large shrimp tossed in mayonnaise sauce

スープ Soup
蟹粉魚翅羹 / 蟹肉とフカヒレのとろみスープ
Thick soup with crab meat and shark fin

ご飯と麺類 Rice & Noodles
今天一飯 / ベーコン入り炒飯 / 干し海老入り餡かけ焼きそば / 薬膳粥 より一品
Choice of One:
Fried rice with bacon / Fried noodles with thick sauce and dried shrimp / Medicinal Porridge

デザート Dessert
精美甜菜 / デザート盛り合わせ Assorted Dessert

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ランチコース/LUNCH COURSE

健美薬膳
Kenbi Yakuzen

¥ 6,000

食前酢 Vinegar consumed before a meal
補食養生汁 / 食を補うドリンク
Nutritional Supplement Drink

前菜　Appetizer
健美彩華盆 / 健美　彩りオードブル盛り合わせ
Assorted Colorful Appetizer Platter

スープ Soup
十全大補湯/ 十種類生薬入り、気血を補うスープ
Soup with ten kinds of herbs that boosts your energy and blood

海鮮料理 Seafood
柿椀明蝦球 / 大海老の辛子炒め　次郎柿盛り
Spicy Stir-Fried Large Prawns with Jiro Persimmons

鮑料理　Abalone
胡桃汁蒸鮑 / 鮑のクルミソース　温野菜添え
Abalone with walnut sauce, served with steamed vegetables

ラム料理 Lamb
当帰仔羊骨 / ラムチャップのソテー　当帰ソース
Sautéed Lamb Chop with Angelica Sauce

食事　Rice
菊花五穀米 / 菊花入り五穀米おかゆ
Five-grain rice porridge with chrysanthemums

デザート Dessert
立冬甜点心 / 立冬のデザート盛り合わせ
Assorted desserts for the start of winter

清香薬膳茶 Tea
香り高い薬膳茶をお楽しみください Aromatic Herbal Tea

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

彩華
Saika

¥ 6,600

前菜 Appetizer

冬彩華拼盆/ 冬の彩りオードブル盛り合わせ
Assorted Hors d'Oeuvres Accented by the Autumn Breeze

海鮮料理 Seafood

冬菜炒海鮮 / 海の幸と季節野菜のあっさり炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables

牛肉料理 Beef

魚香牛肉片 / 牛肉と野菜の辛子香味炒め
Spicy Stir-fried Oyster Mushrooms and Beef

スープ Soup

蒸蛋魚翅 / フカヒレ入り茶碗蒸し
Soup with crab meat and shark fin

海老料理　Shrimp

蛋黄明蝦 / 大海老のマヨネーズソース和え
Braised Large Shrimp in Chili Sauce and
Soft-Shell Crab Coated in Golden Egg Yolk Crumbs

魚料理　Fish

豆鼓蒸白魚 / 白身魚の豆鼓ソース蒸し
Salmon and Mushroom Fried Rice

食事　ice

飛子炒飯 / とびっ子入り炒飯
Salmon and Mushroom Fried Rice

デザート Dessert

精美甜菜/ 本日のデザート盛り合わせ
Today's Assorted Dessert Platter

中国茶 Tea

香り高い中国茶 Chinese Tea

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

旬菜薬膳
Shunsai Yakuzen

¥ 7,700

食前酢 Vinegar consumed before a meal
補食養生汁 / 食を補うドリンク
Nutritional Supplement Drink

前菜 Appetizer
健美彩華盆 / 健美　彩りオードブル盛り合わせ
Assorted Colorful Appetizer Platter

スープ Soup
十全大補湯 / 十種類生薬入り、気血を補うスープ
Soup with ten kinds of herbs that boosts your energy and blood

海鮮料理 Seafood
柿椀明蝦球 / 大海老の辛子炒め　次郎柿盛り
Spicy Stir-Fried Large Prawns with Jiro Persimmons

フカヒレ料理 Shark fin
美麗肌肤魚翅/ 美肌効果が期待される気仙沼産フカヒレ姿煮込み
Braised whole shark fin from Kesennuma, expected to have skin-beautifying benefits

鮑料理　Abalone
胡桃汁蒸鮑 / 鮑のクルミソース　温野菜添え
Abalone with walnut sauce, served with steamed vegetables

ラム料理 Lamb
当帰仔羊骨 / ラムチャップのソテー　当帰ソース
Sautéed Lamb Chop with Angelica Sauce

食事 Rice
菊花五穀米 / 菊花入り五穀米おかゆ
Five-grain rice porridge with chrysanthemums

デザート Dessert
立冬甜点心 / 立冬のデザート盛り合わせ
Assorted desserts for the start of winter

清香薬膳茶 Tea
香り高い薬膳茶をお楽しみください Aromatic Herbal Tea

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

鳳凰菜譜
Houou Saifu

¥ 8,800

前菜 Appetizer
冬彩華拼盆 / 冬の彩りオードブル盛り合わせ
Assorted Winter Colorful Hors d'oeuvres

海鮮料理 Seafood
蟹黄炒海鮮 / 海の幸と旬菜の上海蟹味噌炒め
Stir-fried Shanghai crab paste with seafood and seasonal vegetables

フカヒレ料理 Shark fin
青梗菜魚翅 / フカヒレの姿煮込み　青菜添え
Braised whole shark fin with greens

海老料理 Shrimp
乾焼明蝦球 / 大海老のチリソース煮
Shrimp in chili sauce

点心 Dim Sum
小龍湯包 / シャオロンパオ
Xiaolongbao

牛肉料理 Beef
怪味烤牛肉 / ローストビーフ　ピリ辛ゴマソース
Roast Beef with Spicy Sesame Sauce

ご飯 Rice
荷叶糯米飯 / 五穀米入りおこわ　蓮の葉包み蒸し
Sticky rice with five-grain, wrapped and steamed in a lotus leaf

デザート Dessert
精美甜点心 / デザート盛り合わせ
Assorted desserts

中国茶 Tea
香り高い中国茶 Chinese Tea

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

蓬莱
Hourai

¥ 12,000

前菜 Appetizer
冬彩健美盆 / 冬の彩りオードブル盛り合わせ
Assorted Winter Colorful Appetizers

海鮮料理 Seafood
XO醤海鮮 / 海の幸と旬菜のXO醤炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables with XO sauce

フカヒレ料理 Shark fin
大閘蟹魚翅 / 上海蟹とフカヒレの姿煮込み
Braised whole Shanghai crab and shark fin

鴨料理 Duck
北京烤鴨子 / 北京ダック
Peking Duck

海鮮料理 Seafood
鴛鴦海鮮相 / 鮑の蒸し物　豆鼓ソース　大海老のチリソース煮
Steamed abalone with fermented black bean sauce, large shrimp simmered in chili sauce

牛肉料理 Beef
和風牛排脊 /牛フィレ肉のステーキ　和風ソース
Beef fillet steak with Japanese-style sauce

ご飯 Rice
荷叶糯米飯 / 五穀米入りおこわ　蓮の葉包み蒸し
Sticky rice with five-grain mix, steamed in a lotus leaf

デザート Dessert
冬収甜点心 / デザート盛り合わせ
Assorted desserts

中国茶 Tea
香り高い中国茶 Chinese Tea

※2名様より承ります。
We accept reservations for parties of two or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。



ディナーコース/DINNER COURSE

啤酒菜館 90分飲み放題付き
Pichu Saikan *90-minute all-you-can-drink included*

¥ 8,000

前菜 Appetizer
旬彩拼盆 / 本日の前菜三種盛り合わせ
Today's Assortment of Three Appetizers

鶏肉料理 Chiken
腰果鶏丁 / 鶏肉とカシューナッツの炒め
Stir-fried Chicken and Cashews

点心　Dim Sum
点心二品 / 点心2種盛り
Two kinds of dim sum

肉料理　Meat
回鍋肉片 / 豚肉とキャベツの唐辛子味噌炒め
Stir-fried Pork and Cabbage with Chili Miso

海老料理　Shrimp
干焼蝦仁 / 海老のチリソース煮
Shrimp in chili sauce

ご飯 Rice
什錦炒飯 / 五目野菜入り炒飯
Fried rice with mixed vegetables

デザート Dessert
杏仁豆腐 / アンニンドウフ
Almond tofu

フリードリンクメニュー Free Drink Menu

瓶ビール | ノンアルコールビール | 紹興酒 | 焼酎（芋・麦）または果実酒 |
ウイスキー | ウーロン茶

Bottled Beer | Non-Alcoholic Beer | Shaoxing Wine | Shochu (Sweet Potato or Barley)
or Fruit Liqueur | Whisky | Oolong Tea

※4名様より承ります。
We accept reservations for parties of 4 or more.

画像はイメージです。
料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
当店で使用しているお米は全て国産米です。
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。