

7.8月

旬の味覚

本格広東料理を心ゆくまで堪能ください。

期間
平成29年
9月30日
まで

人気の中国料理
本格ディナーコース

ダイヤモンドホテル65周年記念

ルビーコースをSPECIAL PRICEでご提供

ルビーコース 通常おひとり様 税別 6000円 → 税別 4500円

メニュー

- 前菜4種盛り合わせ
- 蟹肉と冬瓜のフカヒレスープ
- 北京ダック
- 牛フィレ肉の揚げ物 香味ソース
- 海老と夏野菜のピリ辛炒め
- 白身魚の蒸し物
- チャーハン / ザーサイ
- 本日のデザート

限定
特典

追加料金お一人様1500円で

「蟹肉と冬瓜のフカヒレスープ」を
「フカヒレの姿煮」
アップグレード



Course Sapphire

サファイヤコース

¥5,000 (税別)

- 前菜三種盛り合わせ / 冬瓜入りフカヒレスープ
- 牛肉とトウモロコシの炒め / 若鶏の唐揚げ 香味ソース
- 海老のチリソース
- チャーハン / ザーサイ / 杏仁豆腐

Course Emerald

エメラルドコース

¥8,000 (税別)

- 個々盛り前菜 / 蟹卵入りフカヒレスープ
- 北京ダック / 大海老と夏野菜の塩味炒め
- 牛フィレ肉のピリ辛炒め / ホタテと冬瓜の干し貝柱煮
- 白身魚のフライ 甘酢ソース
- チャーハン / ザーサイ / 本日のデザート

Chef's Special Selection Course

料理長厳選コース

¥11,000 (税別)

- 個々盛り前菜 / フカヒレの姿煮 / 北京ダック
- 海の幸の海胆炒め / 牛フィレ肉のXO 醬炒め
- 大海老フルーティーマヨネーズ炒め
- 鮑と冬瓜の蒸しスープ
- 冷やしそば / ザーサイ / 本日のデザートプレート

ランチコース

Business set

ビジネスセット

¥3,000 (税別)

- 蒸し鳥の胡麻ソース / 本日のスープ
- 海老とイカの塩味炒め / 春巻
- マーボー豆腐
- 白飯・ザーサイ
- 杏仁豆腐

Course HISUI

翡翠

¥3,800 (税別)

- 海の幸サラダ / 蟹卵入りフカヒレスープ
- 牛フィレ肉の炒め / 海老のマヨネーズ炒め
- ピリ辛チャーハン
- ザーサイ
- フルーツ入り杏仁豆腐

Course KEIKA

桂花

¥4,800 (税別)

- 個々盛り小前菜 / 蟹卵入りフカヒレスープ
- 牛フィレ肉黒胡椒炒め / 冬瓜の干し貝柱ソース煮
- 海老のチリソース
- サラダ仕立ての冷やしそば
- ザーサイ / 本日のデザート

上記お料理は季節により変更になる場合がございます。 いずれのコースも2名様より承ります。

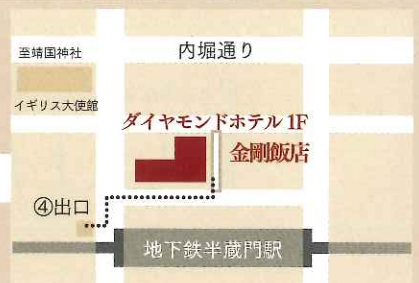
中国料理 金剛飯店

ご予約・お問合せ
TEL 03-3262-4756
www.diamond-hotel.co.jp

営業時間 ランチ 11:30~14:30 (L.O 14:00) / ディナー 17:00~22:00 (L.O 21:00)

DIAMOND HOTEL

〒102-0083 東京都千代田区麹町1丁目10-3 ダイヤモンドホテル 1F 地下鉄半蔵門線 半蔵門駅徒歩1分



おうまみ DE バイキング

2時間
食べ放題
飲み放題

(消費税別)
3,000円

月曜から土曜日の 17:00 ~ 21:00

(日、祝を除く)

プルメリアのバイキングは、
ご家族、お仲間同士の宴会に
ぴったりのお得なプランです。



7月3・10・24・31の月曜日

ハワイアン風
ビーフステーキを
おひとり様
1人前プレゼント

7月の土曜日は
家族みんなでバイキング。

お子様向けキッズメニューをご用意しております。

メニュー例
煮込みハンバーグ、パスタ、ポテトフライ、
ロールケーキ、ゼリー

食べ放題

メニュー例

鶏唐揚げピリ辛甘酢味
ブロッコリーのキッシュ風
ねぎどり
本日のピザ
キムチ焼きそば
サイコロステーキ

スモークカナール
タコのマリネガルシア風
サラダ3種類
イタリアンサラミとチーズクラッカー
枝豆
本日のデザート

飲み放題

麦とホップ、
ワイン赤・白、
焼酎、
ハイボール、
ウーロン茶、
オレンジジュース

Restaurant & Cafe

ダイヤモンドホテル1F レストラン&カフェ プルメリア

PLUMERIA

ご予約・お問合せ TEL03-3263-2214

営業時間 AM7:00 ~ PM10:00 (L.O PM9:00)

DIAMOND HOTEL