

ウイシュトンホテル
特別企画

CHINESE RESTAURANT
MANDARIN CAP

マンダリンキャップ

『伝統と革新の饗宴賞味会』

2026年6月20日(土) 受付 17:30～
お食事 18:00～20:00(L.O.19:30)

お1人様 ¥11,000 (税込)

予約制

限定
40名様



二胡の 生演奏

二胡を聴きながら
お食事をお楽しみください。

Menu

- ◆ 織姫の彩り夏季冷菜盛り
- ◆ 天の川を超えて届く、月の姿ふかひれ煮込み
〈織姫と彦星の出逢い〉
- ◆ 大海老の甘辛&マヨネーズの二重奏
〈織姫と彦星の再会〉
- ◆ 燻製鴨の北京ダック風
牛ヒレの低温調理～黒胡椒の香り～
- ◆ 天の川流れる冷やし担々麺
オクラの星が浮かぶ、天の川仕立て
〈願いを込めた七夕デザート盛り〉
- ◆ ジャスミンティーのクレームブリュレ
～天空にとける～ ココナッツアイスのせ

※相席となる場合がございます。予めご了承ください。

中国料理 マンダリンキャップ 料理長 名畑純

長年培った技と感性で、素材の持ち味を最大限に引き出しております。
七夕に想いを重ねた彩りと趣を織り込み、季節を映すコースに仕立てました。
静かに流れる初夏の宵、上質なひとときとともに、心ゆくまでご堪能ください。

ソムリエ×バーテンダー監修

マンダリンキャップ
オリジナルドリンク
1杯プレゼント



CHINESE RESTAURANT MANDARIN CAP

中国料理 マンダリンキャップ

TEL. 043-489-9873 ランチ 11:30-14:30
ディナー 17:30-21:30

※予告なくメニューが変更になる場合がございます。 ※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。

