



金目鯛

プロモーション

詳細につきましては、飛翔ホットラインまでお問合せください
(+84) 862999726

金目鯛焼霜みぞれ和え

通常料金
VND 488,000++
One Harmony会員様料金
VND 439,000++



114

金目鯛の煮付け

通常料金
VND 1,588,000++
One Harmony会員様料金
VND 1,429,000++



115

金目鯛汐焼き

通常料金
VND 430,000++
One Harmony会員様料金
VND 387,000++



116

金目鯛しゃぶしゃぶ

通常料金
VND 966,000++
One Harmony会員様料金
VND 869,000++



117



118

金目鯛茶漬け

通常料金
VND 365,000++
One Harmony会員様料金
VND 328,000++

* OHM: One Harmony
上記料金は別途税金・サービス料が発生いたします。



金目鯛 プロモーション

「金目鯛」とは、まるで金魚のように魚体が赤く、大きな目玉が光を反射して金色に見える白身魚です。大きいものは体長50cmを超えることもあり、その立派な姿から真鯛の代わりに祝儀魚に用いる地方もあります。金目鯛は栄養価が高く、鍋、蒸し焼き、刺身など様々な料理に適している魚です。日本産の金目鯛を飛翔でお楽しみください。

詳細につきましては、飛翔ホットラインまでお問合せください
(+84) 862999726.



金目鯛焼霜みぞれ和え



金目鯛の煮付け



金目鯛汐焼き



金目鯛しゃぶしゃぶ



金目鯛茶漬け



飛翔は本格的な日本料理をご提供するホテル直営店です。料理長の谷水は30年以上にわたり日本料理の腕を磨き、その技術と、常に料理に実直に向き合い、他の海外のホテル日航でも技術指導を行うなど、幅広い経験を積んでおります。ハイフォンで唯一無二の本格的な日本料理を是非お楽しみください。

Hishou Restaurant

2nd Floor, Hotel Nikko Hai Phong, No. 1, Road. 1, Waterfront City, Vinh Niem, Le Chan, Hai Phong.
+84 2253 265 666
info@hotelnikkohaiphong.com.vn | www.hotelnikkohaiphong.com.vn

Follow us

