

Cantonese Cuisine
老香港酒家京都
OLD HONGKONG RESTAURANT KYOTO

「老香港酒家京都」(オールドホンコンレストランキョウト)は、中国広東省で育まれた広東料理の伝統を引き継ぎながら、最新のトレンドを融合した香港料理のレストランです。

当店は「COCON KARASUMA」がオープンした 2004 年に開業して以来、香港をはじめとする中国出身のシェフが、専門性を生かして本場の香港料理を多くの皆様に気軽にお召し上がり頂けるよう努めて参りました。

主に海鮮類や野菜など、食材を最大限に活かす広東料理の本来の調理法を大切にしつつ、永年培ってきた技により、最高の味を追求しております。

お客様の満足を第一に、本場の味と雰囲気をご堪能頂けますようスタッフ一丸誠心誠意、日々精進しております。

店内でごゆっくりお食事を楽しんで頂くことが最善ではございますが、ご自宅や職場などのお好きな場所でも当店おすすめのテイクアウトをお楽しみ頂けますと幸いに存じます。

■ 店舗営業時間

[ランチ] 11:30-15:30
(ラストオーダー 15:00)

[ディナー] 17:00-22:00
(ラストオーダー 21:00)

土日祝は事前のご予約をおすすめいたします。
年中無休(但し、年に数回の休館日あります)

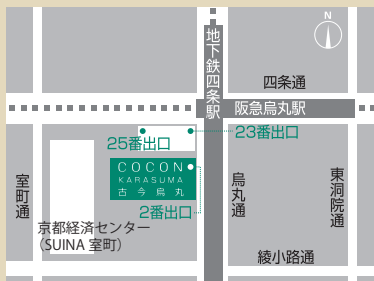
■ 連絡先

TEL : 075-341-1800

■ アクセス

京都市下京区烏丸通四条下ル
水銀屋町 620 番地 COCON KARASUMA 地下

- ・市営地下鉄烏丸線「四条」駅 2番出口 直結
- ・阪急京都線「烏丸」駅 23番出口 直結
- ・市バス「四条烏丸」徒歩すぐ



おうちで本格中華

ーテイクアウトのご案内ー

TEL : 075-341-1800

(ご予約受付時間) 10:30 ~ 19:00

■ ご注文方法

[お引き取り時間] 11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 19:00

1. 前日の 19:00 までにお電話でご希望のメニューとお引き取り時間をお申し付けください。
2. お引き取り時間に、店舗までお越しください。
お支払いは現金またはクレジットカードがご利用いただけます。

TEL : 075-341-1800 (ご予約受付時間) 10:30 ~ 19:00

店長おすすめメニュー

特製弁当

テイクアウト価格 (8%税込)



かさい

弁当 “華彩” [特上]
3,800 円



しゅんさい

弁当 “旬彩” [上]
2,800 円



らくさい

弁当 “楽彩” [並]
1,800 円

前菜

鮑と香港風前菜の盛り合わせ	4,202 円
香港式ロース肉焼き豚	2,534 円
香港風蒸し鶏	2,534 円
くらげ二種と野菜の酢漬けの盛り合わせ	2,435 円
高級ピータン	1,061 円

スープ

蟹身と海燕の巣のスープ	3,122 円
豆腐と海老団子のスープ	1,650 円

アワビ／ フカヒレ

アワビと椎茸の煮込み	5,184 円
特上青鮫尾びれの姿煮込み	6,854 円～
蟹味噌入りフカヒレスープ	3,810 円

海老／蟹

海老のチリソース炒め	2,829 円
オマール海老の香港XO醤蒸し	7,658 円～
タラバガニの葱生姜炒め	6,677 円～

海鮮

海鮮三品と季節野菜の炒めもの	2,927 円
活けミル貝の湯引き	3,515 円
白身魚の甘酢あんかけ	2,927 円
なまこの煮込み	8,640 円

豆腐

麻婆豆腐	2,435 円
豆腐とホタテ貝の蒸しもの	2,927 円

肉

牛肉とピーマンの糸切り炒め	3,515 円
ダック肉と黄ニラの炒めもの	2,927 円
若鶏のピリ辛炒め	2,632 円
スペアリブのガーリックチップ揚げ	2,829 円
黒酢の酢豚	2,632 円

点心

点心盛合せ
＜四品 962 円／五品 1,178 円／六品 1,385 円＞

麺飯

香港風醤油焼きそば	1,355 円
四川風担々麺	1,257 円
叉焼海老炒飯	1,552 円
海鮮炒飯	1,552 円
野菜のお粥	1,847 円

デザート

アンニン豆腐	746 円
マンゴープリン	746 円
香港式エッグタルト (3 ケ)	767 円
ゴマ団子 (3 ケ)	767 円

※料理によってはアレルギーを含みます。詳しくはお問い合わせください。