

慶事・法事・懇親会・忘年会・新年会・同窓会

お一人様 (5,500円税込)	お一人様 (6,600円税込)	お一人様 (7,700円税込)
1 五種冷菜の盛り合わせ (五色拼盆) 2 エノキ入りふかひれスープ (針菇魚翅) 3 海老のチリソース煮 (乾焼蝦仁) 4 豚肉のオイスターソース炒め (蠔油肉片) 5 蒸し点心二種 (点心二道) 6 若鶏の唐揚げ、油淋ソース (油淋鶏塊) 7 叉焼チャーハン (叉焼炒飯) 8 杏仁豆腐 (杏仁豆腐)	1 六種冷菜の盛り合わせ (六色拼盆) 2 蟹肉入りふかひれスープ (蟹肉魚翅) 3 海老のチリソース煮 (乾焼蝦仁) 4 牛肉のオイスターソース炒め炒 (蠔油牛肉) 5 海老団子の衣揚げ (麵包蝦球) 6 やわらか肉団子の醤油煮込み (紅焼獅子頭) 7 五目チャーハン (什景炒飯) 8 フルーツ入り杏仁豆腐 (生果杏仁)	1 七種冷菜の盛り合わせ (七色拼盆) 2 明太子入りふかひれスープ (明太魚翅) 3 海老と野菜のXO醬炒め (XO蝦仁) 4 牛肉の黒胡椒ソース炒め (黒椒牛肉) 5 揚げ物二種 (酥炸双味) 6 帆立のクリームソース煮 (奶油扇貝) 7 五目チャーハン (什景炒飯) 8 フルーツ入り杏仁豆腐 (生果杏仁)
お一人様 (8,800円税込)	お一人様 (11,000円税込)	お一人様 (13,200円税込)
1 季節の冷菜盛り合わせ (口福冷拼盤) 2 蟹肉入りふかひれスープ (蟹肉魚翅) 3 大海老とイカのXO醬炒め (XO炒双鮮) 4 牛肉の黒胡椒ソース炒め (黒椒牛肉) 5 小鴨の香味ロースト (香酥鴨子) 6 帆立のクリームソース煮 (奶油扇貝) 7 海鮮チャーハン (海鮮炒飯) 8 おすすめデザート (美味甜点心)	1 口福冷菜の小皿盛り (口福冷小碟) 2 ふかひれの茶碗蒸し仕立て (燉蛋燜魚翅) 3 大海老と平貝のXO醬炒め (XO炒双鮮) 4 和牛ロースの黒胡椒炒め (黒椒牛脊背) 5 北京ダック (北京烤鴨子) 6 真鯛の醤油蒸し (清蒸鯛魚) 7 蓮の葉包みおこわ (蓮葉糯米飯) 8 おすすめデザート (美味甜点心)	1 口福冷菜の小皿盛り (口福冷小碟) 2 ふかひれの姿煮 (紅燒燜排翅) 3 大海老の二種お料理 (大蝦双味) 4 和牛ロースの豆鼓醬炒め (豆鼓牛脊背) 5 北京ダック (北京烤鴨子) 6 あわびの蒸し物、肝ソース添え (鮑魚蠔肝) 7 蓮の葉包みおこわ (蓮葉糯米飯) 8 おすすめデザート (美味甜点心)



◇フリードリンク!120分!※全員参加でお申込み下さい。

お一人様プラス**2,200円**(税込)で飲み放題のサービスをお付けできます。

瓶ビール/紹興酒(古越龍山 陳年三年)/日本酒(沢の鶴)赤白ワイン
 焼酎(純米焼酎.米「白水」/樽貯蔵.麦「閻魔」/黒麹仕込み.芋「さつま」)
 ウイスキー/果実酒(杏露酒)/ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジ)

90分でラストオーダーとさせていただきます。

★令和5年12月1日より個室料として総額の10%を頂戴致します。 ☆個室宴会は6名様から100名様まで承ります。
 ☆お客様の人数により若干のメニュー、お部屋の変更がございます。
 ☆ご予算、お好みにより調整申し上げます。どうぞお気軽にご相談くださいませ。 キャンセル料を頂戴する場合がございます。(当日は100%)