

忘新年会コース

・忘年会・新年会・懇親会・同窓会
・接待・慶事・法事

※飲食総額の10%個室料を頂いております



写真はイメージです



写真はイメージです

料理長厳選食材によるおまかせコース

要予約(3日前まで)お一人様 **13,200円**~
お客様のお好みや、旬の厳選食材を使った
料理長スペシャルコースです。3日前までにご予約を

ご宴会コース お一人様 6,600円

六種冷菜盛り合わせ
天津甘栗と鶏肉の炒め
小海老のチリソース煮
点心二種盛り
豚しゃぶピリ辛にんにくソース掛け
なめこ入りふかひれスープ
本日のデザート

六彩拼盆
甜栗子鶏丁
乾焼蝦仁
点心両道
蒜泥花肉
滑菇魚翅湯
今天甜品

ご宴会コース お一人様 8,800円

冷菜盛り合わせ
蒸し鶏・ハム・椎茸入りふかひれスープ
イカと小柱のクリーム炒め
大海老のチリソース煮
北京ダックと点心
豚の角煮と甲芋の煮物
牛肉入りXO醬チャーハン
本日のデザート

口福拼盆
三絲魚翅湯
奶油双鮮
乾焼大蝦
北京烤鴨和点品
芋頭焼肉
XO牛肉炒飯
今天甜品

ご宴会コース お一人様 11,000円

季節の冷菜盛り合わせ
フカヒレの姿煮込み
アオリイカとホタテの葱・山椒炒め
イセ海老のチリソース煮
北京ダックと点心
和牛ロースとユリ根のBBQソース炒め
海鮮入りXO醬チャーハン
本日のデザート

彩色冷拼盆
紅焼排翅
川椒双鮮
乾焼龍蝦
北京烤鴨和点品
百合沙茶月排
海鮮XO醬炒飯
今天甜品

お得! ご宴会飲み放題付おまかせコース

お一人様
個室代・税込 **6,600円~16,500円**

ご予算に応じてご用意させていただきます。
ご希望の食材や味付け等ございましたら
お気軽にご相談下さいませ。
コース料理の内容につきましては
当店シェフにおまかせ下さい!

表示は10%税込価格です

飲み放題 120分 お一人様プラス 2,300円(税込)

※ラストオーダーは、90分の時点でお願い致します。

ビール 紹興酒(古越龍山) 日本酒(白鶴) 純米焼酎・麦焼酎・芋焼酎

レモンサワー/グレープフルーツサワー / 赤・白ワイン

各種果実酒ソーダ割り/ 角ハイボール/ ウイスキー

烏龍茶/ オレンジ/ アップル



最新情報は
X(旧ツイッター)
Instagram
Facebook
ご覧下さい!



◇個室宴会は4名様より150名様まで承ります。◇飲食総額の10%個室料を頂いております。
◇飲み放題プランもご用意させていただきます。
◇仕入やお客人数により内容が変更になる場合がございます。
◇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下さいませ。
◇煌蘭は、広めの個室、検温、アルコール消毒、空調設備等ご安心ください。

「ご宴会承り中! 個室はお早めにご連絡下さいませ。」
ホームページ・ホットペッパーに掲載中!



★大切な記念日に
❀花束、卓上花❀
ご予約も承ります!



おかげさまで創業47周年煌蘭 since 1978

中国料理 **煌蘭** 川崎店

ご予約・お問い合わせは **TEL 044-245-0018**

〒210-0007 川崎市川崎区駅前本町8 川崎ダイスビル 6F

担当: 千葉・田辺・上田・吉田