

煌蘭 夏の宴会コース

・歓送迎会・懇親会・同窓会・接待・慶事・法事等
 ・個室料(飲食総額の10%)・個室利用時間2時間制
 ・各コース二名様より承ります



6,600円コース

【彩色冷五拼】

彩り冷菜盛り合わせ五種

【冬瓜魚翅湯】

冬瓜入フカヒレスープ

【宮保炒双片】

豚ロースとイカの甘辛唐辛子炒め

【上海小籠包】

上海ショーロンポー

【鴛鴦対雙鮮】

海老マヨとホタテのチリソース

【普麻婆豆腐】

旨辛マーボー豆腐

【時菜香炒飯】

夏野菜入りスタミナチャーハン

【生果杏豆腐】

フルーツ入り杏仁豆腐

8,800円コース

【彩色冷六拼】

彩り冷菜盛り合わせ六種

【芙蓉蟹魚翅】

ズワイ蟹肉入フカヒレスープ

【沙爹炒牛肉】

牛肉と旬野菜のスパイシー炒め

【清蒸時鮮魚】

季節の鮮魚スチームチャイナソース

【鴛鴦大蝦球】

大海老マヨとチリソースのコラボ

【陳麻婆豆腐】

四川激辛マーボー豆腐

【潮州黑炒飯】

叉焼入り特製ブラックチャーハン

【生果滑杏仁】

フルーツ入り滑らか杏仁豆腐

11,000円コース

【口福美冷盤】

季節の冷菜盛り合わせ

【干貝煨排翅】

干し貝柱入り気仙沼産フカヒレ姿煮

【蒜茸有頭蝦】

有頭海老のガーリックソース蒸し

【北京烤鴨片】

北京ダック カナッペ添え

【水煮辣牛柳】

和牛サーロインと中国野菜の山椒唐辛子煮

【鮮魚火砂鍋】

旬の鮮魚と香味野菜の火鍋仕立て

【蓮葉包粽子】

蓮の葉包み中華おこわ

【甜点心二道】

本日のデザート二種盛り

～料理長厳選食材による「おまかせコース」～

旬の食材を使った料理長スペシャルコース

お1人様税込 **13,200円～** 3日前までに要予約

コース限定! 2時間飲み放題

(※30分前ラストオーダー)

お1人様(税込)

2,300円

瓶ビール/紹興酒(古越龍山)/日本酒(白鶴)

純米焼酎・麦焼酎・芋焼酎・赤・白ワイン

レモン・グレープフルーツサワー/果実酒

ウイスキー/角ハイボール

アイスウーロン茶/オレンジ/アップル

「飲み放題付おまかせコース」

お1人様 個室料・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

お気軽にご相談ください

コース料理の内容につきましては

当店シェフにお任せください

★個室宴会は4名様より120名様まで承ります

★仕入れやお客様の人数により内容が変更になる場合がございます

★飲食総額の10%を個室料として頂いております



最新情報はX, Instagram, facebookを
ご確認ください

中国料理

中国料理



煌蘭

川崎店

ご予約・お問合せはお電話にて承っております

ご予約お電話番号 **044-245-0018**

担当: 千葉・田辺・吉田

〒210-0007 川崎市川崎区駅前本町8番地 川崎ダイスビル6F