

中国料理 煌 蘭 【ご宴会コース】

□料理長厳選・旬の美食コース□



SEIRYU

【青龍】

税込 ¥8,800

季節の素材を使った前菜
干し貝柱と蟹入りフカヒレスープ
大海老とイカの紀州梅炒め
牛肉の甘辛炒め山椒の香り
北京ダック
ホタテ貝の紅花クリームソース
本日のチャーハン
甘味

季節の素材を使った前菜
干し貝柱入りふかひれスープ紅花仕立て
大海老のチリソース煮
大根餅
トンポーローの魚香ポウラーソース
海鮮湯葉まき
本日のチャーハン
甘味

FAN

【煌】

税込 ¥6,600



SUZAKU

【朱雀】

税込 ¥11,000

季節の素材を使った前菜
フカヒレの姿煮込み
真鯛の香り蒸し
牛ヒレ肉のオリジナル黒胡椒ソース
北京ダック
活けアワビの魚香ポウラーソース
本日のチャーハン
甘味



季節の素材を使った前菜
蟹入りフカヒレスープ紅花仕立て
海老のマヨネーズ炒めスパイスパウダー
蒸し点心二種
手作り水餃子柚子醤油ソース
肉団子の黒醋ソース彩りを添えて
本日のチャーハン
甘味

BYAKKO

【白虎】

税込 ¥5,500

TAIKYOKU

【太極】

税込 ¥13,200

季節の素材を使った前菜
フカヒレの姿煮 ウニクリームソース仕立て
真鯛の蒸し物 香り醤油掛け
和牛リブローズ甘辛しソース山椒の香り
北京ダック
活アワビ黒胡椒蒸しガーリックバター
本日のチャーハン
甘味

※写真はイメージです。市場、気候の関係で内容が変更になる場合がございます。

【フリードリンク】

(税込 ¥2,200)

瓶ビール・紹興酒・米焼酎・ワイン・日本酒・オレンジジュース・ウーロン茶

煌 蘭

丸の内店



koh-ran marunouchi

ご予約・お問い合わせ TEL 03-3287-0151

(URL) <http://www.koh-ran.com>

〒100-0005 東京都千代田区丸の内2-1-1 丸の内マイプラザB1