

春のお食事会プラン 「フリードリンク付き」

(各種ご宴会、歓送迎会、二次会などのご予約を承ります)

すべてのプランは 料理・ドリンク・税・サービス料込 / 6名様より承ります。

期間限定:2013年3月1日~2013年5月31日

お一人様 ¥10,000 プラン

- 焼き物入り六種盛り合せ前菜
- たらば蟹肉入りフカヒレスープ
- 石垣島産ズッキーニと帆立貝の炒め
- 大海老のマヨネーズソース
- 梅菜入り東坡肉(トンポーロー)
- 福建式あんかけ炒飯
- マンゴーと杏仁の二色豆腐



プラス¥1,600(税込)にてスープを小フカヒレの姿煮込みに変更できます

プラス¥3,200(税込)にてスープを中フカヒレの姿煮込みに変更できます

フリードリンク内容

ビール・紹興酒・杏露酒(ロック・ソーダ割)・焼酎・オレンジジュース・ウーロン茶



お一人様 ¥7,000 プラン

- 焼き物入り五種盛り合せ前菜
- 五目フカヒレスープ
- 芝エビのチリソース
- サロマ黒牛とニンニクの茎、しめじの炒め
- 鱈切り身のコーンクリームソース
- 小柱とレタス入り馬拉醬チャーハン
- 豆乳入り杏仁豆腐



プラス¥1,600(税込)にてスープを小フカヒレの姿煮込みに変更できます

プラス¥3,200(税込)にてスープを中フカヒレの姿煮込みに変更できます

フリードリンク内容

ビール・紹興酒・杏露酒(ロック・ソーダ割)・焼酎・オレンジジュース・ウーロン茶



お一人様 ¥5,000 プラン

- 三種盛り合わせ前菜
- 鶏挽き肉すり流し入りコーンスープ
- モンゴウイカの椒塩炒め
- 蒸し点心二種
- 花椒の効いた麻婆豆腐
- チャーシューとレタス入りチャーハン
- 愛玉ゼリー入りタピオカココナッツミルク



プラス¥700(税込)にてスープを蟹肉入りフカヒレスープに変更できます

フリードリンク内容

ビール・紹興酒・焼酎・オレンジジュース・ウーロン茶



■ お料理の写真は3名様用です

追加ドリンクオプション

※ プラス¥600(税込)にて、フリードリンクに「ワイン」をご追加いただけます。

※ プラス¥300(税込)にて、フリードリンクに「ハイボール」をご追加いただけます。

窯焼き北京ダック

1枚¥660(税・サ込)※
にてオーダー頂けます。
(2枚より承ります)

※税・サービス料込



三種お任せ点心

プラス¥660(税・サ込)※
にて三種お任せ点心を
ご追加いただけます。

※税・サービス料込

※約2時間までのご利用とさせていただきます。

※アレルギーをお持ちのお客様は事前にご相談ください。

※ご予算・ご要望などお気軽にご相談ください。

※季節と市場入荷の状況により料理内容は写真と異なる場合がございます。