



2名様～60名様くらいまで  
ご利用いただけます

# 夏の味覚満喫ご宴会予約承ります



前菜四種盛り合わせ



豚ロース肉の黒酢がらめ



若鶏の唐揚げ四川炒め

## 3000円コース

- 前菜四種盛り合わせ
- 冬瓜とアオサのスープ
- 点心または揚げ物
- エビと青豆の薄塩炒め
- 若鶏とカシューナッツのピリ辛炒め
- 豚ロース肉の黒酢がらめ
- 名物長崎皿うどん
- デザート

## 4000円コース

- 前菜五種盛り合わせ
- 冬瓜とフカヒレのスープ
- 点心と揚げ物盛り合わせ
- エビと青豆の薄塩炒め
- 若鶏の唐揚げ四川炒め
- おこげの夏野菜あんかけ
- 名物長崎皿うどん
- 甘い点心
- デザート

## 5000円プラン

- 前菜六種盛り合わせ
- 冬瓜とユリの花入りフカヒレスープ
- 特大カニ爪のココナッツ揚げ
- 大エビのパイナップル入り
- チリマヨソース和え
- 黒毛和牛と夏野菜のバター炒め
- 活鯛の葱ソース蒸し
- 名物長崎皿うどん
- 甘い点心
- デザート

+90分  
飲み放題

- ・瓶ビール
- ・紹興酒
- ・麦焼酎
- ・日本酒
- ・ソフトドリンク

1800円

※上記プラン以外にもご予算に応じてお献立致します。お気軽にご相談下さいませ。  
※仕入れの都合上、メニューの一部を変更させていただく場合がございます。

※サービス料として10%頂戴しております。  
※写真はイメージです。

御予約はこちらまで→06-6643-0020