

秋の味覚満喫

2名様～60名様くらいまで
ご利用いただけます

ご宴会予約承ります



前菜四種盛り合わせ



なすのはさみ揚げピリ辛ソース



特大カニ爪のフライ

3000円コース

前菜四種盛り合わせ
海鮮かぼちゃスープ
点心
エビとトマトと卵のうま煮
若鶏ときのこのカキ油蒸し
なすのはさみ揚げピリ辛ソース
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
きのこ入りフカヒレスープ
揚げ物二種盛り合わせ
エビとトマトと卵のうま煮
帆立のピリ辛炒め
若鶏の唐揚げレモンソース
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
カニ身入りフカヒレスープ
特大カニ爪のフライ
大エビとグレープフルーツの
マヨネーズ和え
黒毛和牛の黒胡椒炒め
鮮魚の葱ソース蒸し
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