



夏の宴

2名様～60名様くらいまで
ご利用いただけます

ご予約はこちらまで (担当: 豊田)

TEL: 06-6643-0020

Aコース 3300円

- ・前菜四種盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・揚げ物 または 点心
- ・エビの甘辛炒め
- ・若鶏とズッキーニのニンニクバター炒め
- ・四川麻婆豆腐
- ・名物長崎皿うどん
- ・デザート



Bコース 4300円

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・おこげとつかひし入り酸辣湯
- ・揚げ物二種盛り合わせ
- ・エビとカシューナッツの甘辛炒め
- ・若鶏とズッキーニのニンニクバター炒め
- ・豚ロース肉の衣揚げ黒酢あんかけ
- ・名物長崎皿うどん
- ・点心
- ・デザート

Cコース 5300円

- ・前菜六種盛り合わせ
- ・特大カニ爪のフライ
- ・スウィートコーンの焼売
- ・赤足エビの食べラー蒸し
- ・枝豆とエビの薄塩炒め
- ・黒毛和牛と夏野菜のニンニクバター炒め
- ・殻付き帆立の豆鼓あんかけ
- ・名物長崎皿うどん
- ・点心
- ・デザート

90分飲み放題内容

(他プランにも
お付けできます)

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

1800円

ご注意:

※上記プラン以外にもご予算に応じて献立致します。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あります。
※サービス料として70%頂戴しております。