

中央軒

春の

歓迎迎会



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: 山本 豊田)
本店2階 和華蘭 (アラカルト)
本店3階 海王 (貸切宴会場)
TEL:06-6643-0020

Aコース 3300円

- ・前菜四種盛り合わせ
- ・コーンスープ卵白仕立て
- ・揚げ物 または 点心
- ・エビのチリソース 蒸しパン添え
- ・若鶏のネギ風味炒め
- ・揚げ豆腐の春野菜あんかけ
- ・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
- ・フカヒレスープ
- ・揚げ物二種盛り合わせ
- ・春野菜とエビの薄塩炒め
- ・若ゴボウと牛肉の細切りピリ辛炒め
- ・イカの湯引き 特製葱ソースがけ
- ・名物長崎皿うどん
- ・甘い点心
- ・デザート



Cコース 5300円

- ・前菜六種盛り合わせ
- ・生湯葉入りフカヒレスープ
- ・大エビの黄金焼き 銀あんかけ
- ・黒毛和牛と若ゴボウのピリ辛炒め
- ・カニ身と卵白の薄塩炒め
- ・鮮魚の蒸し物 特製葱ソースがけ
- ・名物長崎皿うどん
- ・甘い点心
- ・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
- ・杏露酒

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。
※表示価格は税込みです。 ※サービス料として70%頂戴しております。