

# 中央軒

# 秋 の

# 味 覚

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
- ・雪菜と春雨のスープ
- ・本日の点心
- ・エビのチリソース
- ・鶏ときのこのカキソース蒸し
- ・揚げ豆腐の貝柱と五目野菜あんかけ
- ・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
- ・揚げ物と点心二種盛り合わせ
- ・エビのチリソース 蒸しパン添え
- ・牛肉ときのこのカキソース炒め
- ・揚げ豆腐の貝柱と五目野菜あんかけ
- ・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
- ・フカヒレあんかけの茶碗蒸し
- ・揚げ物二種盛り合わせ
- ・ソフトシェルシュリンプの黒酢がらめ
- ・黒毛和牛と松茸の柚子コショウ炒め
- ・ホタテの蒸し物 <sup>トーチー</sup>豆鼓ソース
- ・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	・紹興酒
・日本酒	・焼酎
・ソフトドリンク	・杏露酒

**7800円**

ご注意点: ※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。