

中央軒

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: 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
- ・法蓮草とザーサイのスープ
- ・本日の点心
- ・豚細切り肉の辛子炒め
- ・カニ身入り野菜の旨煮
- ・ユーリンチー
- ・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
- ・本日の揚げ物と点心
- ・エビのカシューナッツ炒め
- ・牛肉の細切り味噌炒め ~蒸しパン添え~
- ・カニ身入り野菜の旨煮
- ・名物長崎皿うどん
- ・甘い点心
- ・デザート



Cコース 5400円

- ・前菜六種盛り合わせ
- ・フカヒレ翡翠スープ
- ・特大カニ爪のフライ
- ・大エビのマヨネーズ炒め
- ・黒毛和牛の柚子胡椒炒め
- ・おこげのアワビあんかけ
- ・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10%頂戴しております。