

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
- ・本日のスープ
- ・点心 または 揚げ物
- ・エビと秋野菜の炒め
- ・秋ナスのピリ辛煮
- ・スペアリブの黒醋がらめ
- ・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
- ・きのこことフカヒレのスープ
- ・揚げ物と点心二種盛り合わせ
- ・エビと秋野菜の炒め
- ・ナスの挟み揚げ ピリ辛あんかけ
- ・スペアリブの黒醋がらめ
- ・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
- ・有頭エビのチリソース
- ・牛ヘル肉と五目野菜の揚げ炒め
- ・おこげの松茸あんかけ
- ・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。

