

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 3200円

- ・前菜盛り合わせ
- ・ニラまんじゅうと本日ノ春巻
- ・秋鮭のユーリンサルサソース
- ・エビとアオリイカのうす塩炒め
- ・皮つきバラ肉の角煮～秋野菜添え～
- ・名物長崎皿うどん
- ・デザート
ムージュンユウ
- ・木姜油の香り～

Bコース 4500円

- ・前菜盛り合わせ
- ・きのこたっぷりフカヒレスープ
- ・北京ダック
- ・ハーブエビの二色ソース
- ・国産ローストポークと秋野菜の黒胡椒炒め
- ・本日ノ特選料理
- ・名物長崎皿うどん
- ・デザート

Cコース 7200円

- ・前菜七種盛り合わせ
- ・ミニフカヒレの姿煮と松茸の蒸しスープ
- ・北京ダック
- ・天使のエビとホタテ貝柱の香り炒め
- ・黒毛和牛の中華風ステーキ仕立て
- ・殻付き姿アワビのやわらか煮込み
- ・長崎皿うどん または 四川麻婆飯
- ・甘点心
- ・あめ細工の季節フルーツ盛り

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
 - ・ワイン
- 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頂く場合があります。
※表示価格は税込です。 ※お会計時サービス料70%頂戴しております。