

歓迎光臨宴席菜单 《個室対応お品書き》

(枠内のいづれか一品を) 長崎名物のちゃんぽんか丼うどんにお取替えができます。

ランチタイムのみの特別コース

三冷拼盆	・三種類の前菜盛り合わせ
青椒鶏丁	・鶏肉とピーマンの炒め物
公保鯛魚	・イカのカラシ煮
炸春捲	・ハルマキ
太平燕	・タイピンエン
東坡肉	・豚の角煮・饅頭付き
甜白香	・デザート

お一人様
3,795円コース

サービス料
消費税込み

五冷拼盆	・五種類の前菜盛り合わせ
鮮生魚片	・うす切り刺身の中華風仕立て
蟹肉魚翅	・ふかひれのスープ
雀巢双鮮	・鶏肉と小エビと野菜の炒めもの
酥炸双味	・揚げ物の二品盛り
乾燒魚塊	・白身魚のチリソース煮
東坡肉	・豚の角煮・饅頭付き
甜白香	・デザート

お一人様
7,590円コース

サービス料
消費税込み

四冷拼盆	・四種類の前菜盛り合わせ
鮮生魚片	・うす切り刺身の中華風仕立て
蟹肉魚翅	・カニ肉入りふかひれスープ
XO炒双鮮	・イカとホッキ貝と野菜のXO醤炒め
酥炸双味	・揚げ物の二品盛り
官保蝦仁	・小海老の唐辛子炒め
烤排骨	・スペアリブのオーブン焼き
甜白香	・デザート

お一人様
5,060円コース

サービス料
消費税込み

什景拼盆	・飾り盛り合わせ前菜
鳳城鯛滑	・うす切りタイ刺身の中華風仕立て
紅燒散翅	・極上ふかひれのスープ
雀巢三鮮	・ホッキ貝、タイラギ貝、イカと野菜の炒めもの
乾燒龍蝦	・ロブスターのチリソース煮
北京鴨子	・北京ダック
蒸金銀蟹爪	・カニ爪の錦糸卵蒸し
豆鼓牛肉捲	・牛肉の野菜巻き、豆鼓ソースかけ
蝦餃	・えび餃子
西米椰汁	・ココナッツミルクタピオカのデザート
白香	・季節のフルーツ

お一人様
10,120円コース

サービス料
消費税込み

四冷拼盆	・四種類の前菜盛り合わせ
鮮生魚片	・うす切り刺身の中華風仕立て
蟹肉魚翅	・カニ肉入りふかひれスープ
XO炒双鮮	・イカとホッキ貝と野菜のXO醤炒め
酥炸双味	・揚げ物の二品盛り
官保蝦仁	・小海老の唐辛子炒め
烤排骨	・スペアリブのオーブン焼き
甜白香	・デザート

お一人様
6,325円コース

サービス料
消費税込み

什景拼盤	・豪華飾り前菜
鳳城鮮滑	・うす切りヒラメ刺身の中華風仕立て
紅燒扒翅	・フカヒレの姿煮
雀巢三鮮	・ホッキ貝、タイラギ貝、イカと野菜の炒めもの
乾燒龍蝦	・ロブスターのチリソース煮
百花蟹爪	・極上カニ爪
咸水角	・もち米揚げ餃子の盛り合わせ
麒麟江鯛魚	・タイの香り蒸し (ミルクパン付)
時草牛肺肺	・牛ロースと季節の野菜ときのこの中華風ステーキ
蝦餃	・えび餃子
西米椰汁	・ココナッツミルク タピオカのデザート
水白香	・季節のフルーツ

お一人様
12,650円コース

サービス料
消費税込み

お気軽にお楽しみ下さい!

飲み放題コース

■上記の各コースにプラス2,500円でビール、ハイボール、日本酒、紹興酒、焼酎、ソフトドリンクが飲み放題です。

■お時間はスタートより2時間です。 ■7名様より承ります。