

歓迎光臨宴席菜單 《個室対応お品書き》

枠内のいずれか一品を 長崎名物のちゃんぽんか皿うどんにお取替えができます。

双拼盆 ・二種類の前菜盛り合わせ
芙蓉魚翅 ・卵白入りふかひれスープ
炸春捲 ・ハルマキ
黒胡椒鶏條 ・鶏肉と野菜のブラックペッパーソース炒め
糖醋魚塊 ・白身魚の甘酢あんかけ
五花肉拌味 ・豚バラ肉と野菜 特製ソースかけ
ちゃんぽん 又は 皿うどん (いずれかをお選びください)

甜 點 ・デザート

お一人様

5,060円コース

サービス料
消費税込み

三拼盆 ・三種類の前菜盛り合わせ
紅焼魚翅 ・ふかひれ スープ
奶油魷・北寄貝 ・イカ、ホッキ貝、野菜のミルクソース炒め
炸咸水角 ・揚げもち餃子
干焼蝦仁 ・小エビのチリソース煮
五花肉拌味 ・豚バラ肉と野菜 特製ソースかけ
烤鶏腿 ・トリモモ肉のオープン焼き

甜 點 ・デザート

お一人様

6,325円コース

サービス料
消費税込み

鮮生魚片 ・うす切り刺身 中華仕立て
四冷拼盆 ・四種類の前菜盛り合わせ
蟹肉魚翅 ・カニ肉入りふかひれスープ
蠔油扇貝・魷 ・ホタテとイカと野菜のオイスターソース炒め
酥炸双味 ・二種類の揚げもの
官保明蝦 ・大エビの辛し炒め煮
東坡肉 ・豚の角煮 饅頭付き
清蒸水餃子 ・スイギョウザ

甜 點 ・デザート

お一人様

7,590円コース

サービス料
消費税込み

鳳城鯛滑 ・うす切りタイ刺身 中華仕立て
四飾拼盆 ・四種類の前菜盛り合わせ
紅焼散翅 ・極上ふかひれスープ
海上炒三鮮 ・ホタテ貝柱、ホッキ貝、イカ野菜の炒めもの
百花蟹爪・咸水角 ・カニの爪の揚げもの・揚げもち餃子
乾焼龍蝦 ・ロブスターのチリソース煮
清蒸鮮魚 ・白身魚の蒸しもの
菜炒牛肉片 ・牛肉と野菜の炒めもの

西米椰汁 ・ココナッツミルク タピオカ

お一人様

10,120円コース

サービス料
消費税込み

鳳城鯛滑 ・うす切りタイ刺身 中華仕立て
五彩拼盆 ・五種類の前菜盛り合わせ
菜心扒翅 ・ふかひれの姿煮
海上炒三鮮 ・ホタテ貝柱、ホッキ貝、イカ野菜の炒めもの
北京鴨子 ・ペキンダック
乾焼龍蝦 ・ロブスターのチリソース煮
鮮魚相会 ・白身魚の二品盛り
時菜和牛牛腩腩 ・和牛の中華風ステーキ

西米椰汁 ・ココナッツミルク タピオカ

お一人様

12,650円コース

サービス料
消費税込み

※個室、中広間、大広間がございます。
5名様より 80 名様までご利用いただけます。

※季節、仕入れなどの都合により、お料理の内容が
相応の品と変わる場合がございます。ご了承くださいませ。

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。

<https://www.kairakuen.tv/>

中国料理館
会楽園

長崎市新地町10-16.
TEL. 095-822-4261
FAX. 095-824-2483