

# 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。

## 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
- 公保鮭魚 ・イカのカラシ煮
- 炸春捲 ・ハルマキ
- 大平燕 ・タイピンエン
- 東坡肉 ・豚の角煮・饅頭付き
- 甜點 ・デザート

お一人様 **3,795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
- 紅焼魚翅 ・ふかひれのスープ
- 生炒鶏片蝦仁 ・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
- 乾焼魚塊 ・白身魚のチリソース煮
- 東坡肉 ・豚の角煮・饅頭付き
- 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

- 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醬炒め
- 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

- 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 ・カニ肉入りふかひれスープ
- 雀巢双鮮 ・イカとタイラギ貝と野菜の炒め
- 酥炸双味 ・揚げ物の二品盛り
- 乾焼明蝦 ・大海老のチリソース煮
- 蛤仔香燉蚕 ・アサリの中華風茶碗蒸し
- 烤猪托罗 ・トントロのオープン焼き

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

- 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
- 紅焼散翅 ・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
- 乾焼龍蝦 ・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

西米椰汁 ・ココナッツミルクタピオカのデザート

お一人様 **10,120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
- 紅焼扒翅 ・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
- 乾焼龍蝦 ・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
- 麒麟江鯛魚 ・タイの香り蒸し
- 時茸牛腩腩 ・牛ロースと季節の野菜ときのこの中華風ステーキ

西米椰汁 ・ココナッツミルクタピオカのデザート

お一人様 **12,650円**コース サービス料 消費税込み

※1F80席レストランのほか、個室、中広間、大広間がございます。5名様より100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。 ■7名様より承ります。

<http://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