

バニタ宴会

COURSE

お一人様 8,000円コース (税抜)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
蟹黄魚翅	蟹卵入りふかひれスープ	○	○	○
芝士牛焗味龍蝦	ロブスターチーズ風味煮 ※	○	○	○
百花蟹鉗或北京鴨	蟹爪の揚げ物又は北京ダック	○	○	○
紅燒鮑片	アワビのオイスターソース煮込み	○	○	○
X.O.醬炒帶子	ホタテ貝の特製X.O.醬炒め	○	○	○
鼓汁煎鱈魚	マナカツオの揚げ物黒豆ソース煮込み			○
蟹肉扒露笋	アスパラの蟹肉あんかけ		○	○
海鮮炒飯或糯米粽	海鮮入り炒飯又はチマキ	○	○	○
杏仁豆腐, 甜點心	杏仁豆腐、甘い点心	○	○	○

※ロブスター料理はお好みの方法で調理します。

お一人様 10,000円コース (税抜)			2~5名様	6~10名様
			お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ		○	○
紅燒排翅	ふかひれ姿煮		○	○
姜蔥龍蝦	ロブスターネギと生姜炒め ※		○	○
北京片皮鴨	北京ダック		○	○
蚝油鮑片	アワビのオイスターソース煮込み		○	○
鼓汁蒸原隻帶子	殻付きホタテ貝の黒豆ソース			○
黑椒夏果牛柳粒	牛ヒレとナッツの黒胡椒炒め		○	○
碧綠珊瑚	アスパラの蟹卵かけ		○	○
海鮮炒飯或糯米粽	海鮮入り炒飯又はチマキ		○	○
甜品, 甜點心	特製デザート、甘い点心		○	○

※ロブスター料理はお好みの方法で調理します。

お一人様 12,000円コース (税抜)			2~5名様	6~10名様
			お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ		○	○
蟹黃扒排翅	ふかひれ姿煮 蟹卵かけ		○	○
蚝皇鮑脯	アワビステーキのオイスターソース煮		○	○
干燒龍蝦	ロブスターのチリソース炒め ※		○	○
北京片皮鴨	北京ダック		○	○
X.O.醬炒牛柳粒	牛ヒレの特製X.O.醬炒め		○	○
蟹肉炒鮮奶	蟹肉とミルクの炒め		○	○
紅燒水魚煲	活スッポンの土鍋煮込み【予約】			○
福建炒飯	海鮮あんかけ炒飯		○	○
甜品, 甜點心	特製デザート、甘い点心		○	○

※ロブスター料理はお好みの方法で調理します。 【予約】2日前予約要

お一人様 15,000円コース (税抜)			2~5名様	6~10名様
			お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ		○	○
蟹肉扒排翅	ふかひれ姿煮 蟹肉かけ		○	○
原隻蚝皇鮑	まるごとアワビの特製ソース煮込み		○	○
北京片皮鴨	北京ダック		○	○
珊瑚燕窩炒鮮奶	蟹卵、燕の巣とミルクの炒め		○	○
鼓汁焗龍蝦	ロブスター黒豆ソース煮 ※		○	○
紅燒水魚煲	活スッポンの土鍋煮込み【予約】			○
清蒸活鯛魚	活鯛の広東風蒸し【予約】			○
瑶柱扒露笋	アスパラの干し貝柱あんかけ		○	
X.O.醬福建炒飯	X.O.醬風味海鮮あんかけ炒飯		○	○
甜品, 甜點心	特製デザート、甘い点心		○	○

※ロブスター料理はお好みの方法で調理します。 【予約】2日前予約要

お一人様 2,000円コース (税抜)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 5品	お料理 6品	お料理 7品
三拼盤	前菜三種類の盛り合せ		○	○
粟米羹	コーンスープ	○	○	○
密豆炒魷魚	スナックエンドウとイカの炒めもの	○	○	○
春巻拼炸鸡	春巻と唐揚げ	○	○	○
麻婆豆腐	麻婆豆腐	○	○	○
羅漢齋或焼賣	野菜煮込み又は焼売			○
古老肉	スプタ	○	○	○
白飯,新香	白飯、お新香	○	○	○
杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

お一人様 3,000円コース (税抜)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
粟米羹	コーンスープ	○	○	○
干焼蝦仁	エビのチリソース	○	○	○
春巻	春巻	○	○	○
密豆炒魷魚	スナックエンドウとイカの炒めもの			○
焼賣拼蝦餃	焼売とエビ餃子	○	○	○
雙花鶏球	野菜と鶏肉の煮込み		○	○
古老肉	スプタ	○	○	○
炒飯,新香	炒飯、お新香	○	○	○
杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

お一人様 4,000円コース (税抜)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
三絲魚翅	竹の子、椎茸、鶏入りふかひれスープ	○	○	○
干焼蝦球	大エビのチリソース	○	○	○
炸卷或北京鴨	エビ、蟹肉入り巻揚げ又は北京ダック	○	○	○
時菜炒三鮮	海鮮三種の炒めもの	○	○	○
豆鼓鶏球	鶏肉の黒豆ソース煮込み		○	○
蟹肉扒青菜	季節野菜の蟹肉あんかけ			○
古老肉	スプタ	○	○	○
炒飯,新香	炒飯、お新香	○	○	○
杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

お一人様 5,000円コース (税抜)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
蟹肉魚翅	蟹肉入りふかひれスープ	○	○	○
干焼蝦球	大エビのチリソース	○	○	○
百花蟹拑或北京鴨	蟹爪の揚げ物又は北京ダック	○	○	○
X.O.醬炒雙鮮	ホタテ貝、イカとアスパラの特製XO醬炒め	○	○	○
密豆舞茸炒牛肉	牛肉と舞茸の炒め		○	○
點心雙拼	エビ餃子と五目餃子			○
糖醋排骨	骨付きスプタ	○	○	○
炒飯,新香	炒飯、お新香(※6名様以上で蓮葉炒飯となります)	○	○	○
杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

※季節により、お料理の内容が変更になる場合がございます。
 ※1卓あたりの人数により、品数も変更となる場合がございます。
 ※ご予算にあわせて料理を調整いたしますので、どうぞ遠慮なくお問合わせ下さい。

飲み放題付コミコミプラン

☆5000円コミコミプラン

- ① 廣東式前菜四種盛り合わせ
- ② コーンスープ
- ③ 春巻き
- ④ 海老とカシューナッツの炒め
- ⑤ シューマイ
- ⑥ スプタ
- ⑦ マーボードーフ
- ⑧ チャーハン
- ⑨ 杏仁豆腐

☆6000円コミコミプラン (フカヒレスープの入ったおすすめプラン)

- ① 廣東式前菜五種盛り合わせ
- ② フカヒレスープ、竹の子、シイタケ、鶏肉入り
- ③ 春巻き
- ④ 海老のチリソース
- ⑤ 鶏肉と花野菜の炒め
- ⑥ シューマイと海老餃子
- ⑦ 名物・豚バラの柔らか煮
- ⑧ チャーハン
- ⑨ 杏仁豆腐

☆7000円コミコミプラン (フカヒレスープと北京ダックの人気プラン)

- ① 廣東式前菜六種盛り合わせ
- ② フカヒレと蟹肉スープ
- ③ 北京ダック
- ④ 海老のチリソース
- ⑤ 海鮮二種の香草炒め
- ⑥ 季節の蒸し餃子二種
- ⑦ 名物・豚バラの柔らか煮
- ⑧ チャーハン
- ⑨ 杏仁豆腐

◇飲み放題メニュー (二時間)

瓶ビール 紹興酒 焼酎 杏露酒

ウーロン茶 他ソフトドリンク

※プラス1000円で飲み放題時間一時間延長

◇備考

※各コース税金、サービス料、飲み放題付

※8名様以上でのご案内です。

※上記コースのほか8000円/10000円の

コミコミプランをご用意しております。

※ご予算に応じたプランをご用意いたします。

内容その他、お問い合わせください。

飲み放題付コミコミプラン

☆8000 円コミコミプラン (中華高級食材をたっぷりを使用した人気プラン)

- ① 廣東特製前菜盛り合わせ
- ② 蟹肉入りフカヒレスープ
- ③ 大海老のチリソース
- ④ 北京ダック
- ⑤ 海鮮の XO 醬炒め
- ⑥ 白菜の干し貝柱あんかけ
- ⑦ 季節の蒸し点心二種
- ⑧ 名物、豚バラ肉の柔らか煮
- ⑨ チャーハン
- ⑩ 杏仁豆腐

☆10000 円コミコミプラン (フカヒレ姿、ロブスター、北京ダックの特別プラン)

- ① 廣東特製前菜盛り合わせ
- ② フカヒレ姿のスープ仕立て
- ③ ロブスターのチリソース
- ④ 北京ダック
- ⑤ 海鮮の XO 醬炒め
- ⑥ 白菜の干し貝柱あんかけ
- ⑦ 季節の蒸し点心二種
- ⑧ 名物、豚バラ肉の柔らか煮
- ⑨ 海鮮チャーハン
- ⑩ 杏仁豆腐

◇飲み放題メニュー (二時間)

瓶ビール 紹興酒 焼酎 杏露酒
ウーロン茶 他ソフトドリンク
※+1000 円で飲み放題時間 1 時間延長

◇備考

※各コース税金、サービス料、飲み放題付
※8 名様以上でのご案内です。
※上記プランのほか 5000 円より
コミコミプランをご用意しております。
※ご予算に応じたプランをご用意しております。
内容その他お問い合わせください。