



2名様～60名様くらいまで
ご利用いただけます

夏の味覚満喫ご宴会予約承ります



前菜四種盛り合わせ



豚ロース肉の黒酢がらめ



若鶏の唐揚げ四川炒め

3000円コース

前菜四種盛り合わせ
冬瓜とアオサのスープ
点心または揚げ物
エビと青豆の薄塩炒め
若鶏とカシューナッツのピリ辛炒め
豚ロース肉の黒酢がらめ
名物長崎皿うどん
デザート

4000円コース

前菜五種盛り合わせ
冬瓜とフカヒレのスープ
点心と揚げ物盛り合わせ
エビと青豆の薄塩炒め
若鶏の唐揚げ四川炒め
おこげの夏野菜あんかけ
名物長崎皿うどん
甘い点心
デザート

5000円プラン

前菜六種盛り合わせ
冬瓜とユリの花入りフカヒレスープ
特大カニ爪のココナッツ揚げ
大エビのパイナップル入り
チリマヨソース和え
黒毛和牛と夏野菜のバター炒め
活鯛の葱ソース蒸し
名物長崎皿うどん
甘い点心
デザート

+90分
飲み放題

- ・瓶ビール
- ・紹興酒
- ・麦焼酎
- ・日本酒
- ・ソフトドリンク

1800円

※上記プラン以外にもご予算に応じてお献立致します。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いただく場合がございます。

※サービス料として10%頂戴しております。
※写真はイメージです。

御予約はこちらまで→06-6643-0020