

Party Menu

パーティーメニューのご案内

4月～6月
April～June



キングコース

- ・特製前菜盛合せ
- ・タラバ蟹入りフカヒレスープ
- ・北京ダック
- ・鮑の煮込み
- ・青菜の炒め物
- ・おろし蕎麦
- ・水菓子

5,500円

クイーンコース

- ・中華前菜盛合せ
- ・干し貝柱入りフカヒレスープ
- ・大海老のチリソース煮
- ・豚の角煮
- ・高菜チャーハン
- ・マンゴープリン

3,850円

ライトコース

- ・長ネギと紋甲烏賊の中華前菜
- ・油淋鶏 (ユーリンチー)
- ・彩り焼きそば
- ・杏仁豆腐

2,200円



味へのこだわり

本場・香港から料理人を招集し、
海鮮や野菜を贅沢に使った本格的な広東料理は、
素材の風味を最大限に活かし、
日本人に合う味付けとなっております

ライトコース



写真はイメージです。

◎季節等により、料理内容を変更させていただきます。

写真は4名様盛りです。

《Free drink plan》

フリードリンクプラン



アルコール+ソフトドリンク プラス 2,200円

ソフトドリンク プラス 1,650円

- ◎コンパルームのご予約は、コースメニュー (2,200円～) より承ります。
- ◎ご利用時間は、パーティー開始時間から1時間30分を目安とさせていただきます。予めご了承ください。

※表示価格は税込み価格となっております。