

納涼会プラン



暑気払いや涼やかに集うひとときに、料理長こだわりの全8品の料理をご用意いたします。
6～10名様に対応した個室を3室備え、皆様のご利用を心よりお待ちしております。

平日ディナー限定

期間 6月23日(月)～8月29日(金)

時間 【120分制】17:30～22:00(最終入店 20:00)

料金 1名様 ¥7,500(¥8,250) ※2名様より承ります

事前予約制 ※前日15時までにご予約ください。

料理内容 中国オードブル盛り合わせ
フカヒレと柔らか蒸し鮑の壺煮込み
海老と夏野菜の柚子胡椒炒め
干し貝柱入り肉焼売
鶏肉の唐揚げ エスニックパウダーかけ
「4時間煮込んだ」牛肉とトマトの中国風カレー煮込み
スウィートコーンのバター醤油炒飯
デザート盛り合わせ
●料理は大皿料理にてご提供いたします

【2日前までの事前予約特典】
北京ダックを人数分サービス!
※北京ダックはカットしてご提供いたします



〈本プラン限定〉飲み放題(120分)



Aプラン 1名様 ¥2,046(¥2,250)

瓶ビール、ワイン(白・赤)、焼酎(芋・麦)、
ウイスキー、紹興酒、ソフトドリンク

Bプラン 1名様 ¥2,955(¥3,250)

Aプランの内容
+ 生ビール、スパークリングワイン

個室のご案内(全3室)

【料金】1部屋6～10名様ご利用
平日ディナータイム ¥11,000(税込)



※特記以外の表示価格はサービス料13%を含む金額、()は税金・サービス料を含む金額です。※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

