



■コース料理 (50名様まで)

※料理内容は季節によって変更となります



■お一人様 5,000円コース (メニュー例)

五彩冷盤 五種前菜盛り合わせ
 点心兩道 蒸し点心二種
 紅焼魚翅 ふかひれスープ
 翡翠魷魚 甲イカと季節野菜、帆立貝のバジルソース炒め
 乾焼明蝦 大海老のチリソース煮
 黒醋肉塊 豚肉の鎮江黒酢風味、蒸しパン添え
 什景炒麵 五目あんかけ焼きそば
 杏仁豆腐 杏仁豆腐

※写真はイメージです

■お一人様 8,000円コース (メニュー例)

季節の六種冷菜盛り合わせ / 北京ダック / ふかひれと鮑の濃湯蒸しスープ
 大海老の皇家塩炒め、帆立貝のバジルソース / 牛肉の豆豉ソース炒め /
 鱸の朝天唐辛子炒め / 五目焼きそば 又は サラダ風冷麺
 杏仁豆腐 / マンゴーのココナッツ風味水菓子

■立食料理 (80名様まで)

※料理内容は季節によって変更となります



■お一人様 5,000円コース (メニュー例)

蒸し鶏の冷菜 / 押し豆腐と夏草花の和え物
 くらげ、野菜甘酢盛り合わせ /
 甲イカと季節野菜の塩味炒め
 大海老のチリソース / 豚肉の鎮江黒酢風味
 蟹入り豆腐の煮込み / 牛肉の柔らか煮
 鶏の唐揚げ、朝天風味 / 五目焼きそば / 点心二種

※写真はイメージです

■その他

※料理内容は季節によって変更となります

■中華弁当…お一人様 2,000円より

※料理内容はお問い合わせください。
 ※ご予算に合わせて調製いたします。

■会議時のコーヒーのご用意も承ります



※表示価格にサービス料10%と消費税を別途頂戴いたします