

パーティーメニューのご案内(2022年1月～3月)

ライトコース

【おひとり3,850円(税込)】

1. 中華前菜二種盛り 野菜の酢漬け添え
2. 蟹肉入りコーンスープ
3. 豚の角煮
4. ピリ辛チャーハン
5. タピオカ入りココナッツミルク

ゴールドコース

【おひとり5,500円(税込)】

1. 中華前菜三種盛り 野菜の酢漬け添え
2. 海鮮入り酸辣湯
3. 銀鱈と葱の大蒜煮込み
4. 点心
5. パイコー麺
6. 果肉たっぷりマンゴープリン

プレミアムコース

【おひとり8,800円(税込)】※前々日までのご予約

1. 特製中華オードブル
2. 蟹肉とふかひれ炒めの極上スープ
3. 牛肉と旬野菜のXO醤炒め
4. 北京ダック
5. 点心二種(もちもち餃子、車海老の蒸し餃子)
6. お食事(中華2種、和食1種の中からお選びください)
7. タピオカ入りマンゴージュース

ウィークデープラン

【おひとり2,200円(税込)】※平日限定です

1. 特製サンドとサイドディッシュ
2. 生ハムとチーズ
3. 季節のデザート

-
- ◇ コース料理のご注文は、前日の正午までにご予約をお願いいたします。
 - ◇ 食材によるアレルギーのあるお客様は事前に食堂担当者までお申し付けくださいませ。
 - ◇ 感染症対策として、卓上にアクリル板を設置、1テーブル4名様まで、お料理は個別盛りでご提供いたします。

コンペルームについて

- ◆ 3組以上の場合は、上記のコース料理をご注文ください。
1組または2組でご利用の場合とアラカルト料理をご注文の際は、個室使用料11,000円(税込)を頂戴いたします。
- ◆ コンペルームのご利用時間は、パーティー開始から1時間程度を目安とさせて頂いております。予めご了承くださいませ。
- ◆ 神奈川県受動喫煙防止条例に基づき、コンペルームは全室、終日禁煙とさせて頂いております。