



宴に華を添える、
春の装いをした人気の**季節コース**です。

※季節コースプランは税込価格です。

料理にこだわった、
幹事様に安心の**飲み放題付コース**です。

※飲み放題付きプランは税込価格です。

福

お一人様 卵 乳 麦 蝦
¥3,500(税抜) **2名様より**

飲み放題付

お一人様 卵 乳 麦 蝦
¥5,000(税抜) **5名様より**

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・貝あざりとマコモ筍の煮込み
- ・特選牛肉と春野菜の炒め
- ・えびのレモンソース仕立て
- ・点心二種
- ・たこ蛸の黒チャーハン
- ・季節のデザート

緑

お一人様 卵 乳 麦 蝦
¥4,500(税抜) **2名様より**

飲み放題付

お一人様 卵 乳 麦 蝦
¥6,000(税抜) **5名様より**

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・ふかひれ入り貝あざりとマコモ筍の煮込み
- ・特選牛フィレ肉と春野菜の炒め
- ・白身魚の唐揚げ葱ソース
- ・大えびとチーズのチリソース
- ・点心二種
- ・たこ蛸の黒チャーハン
- ・季節のデザート

寿

お一人様 卵 乳 麦 蝦
¥5,500(税抜) **2名様より**

飲み放題付

お一人様 卵 乳 麦 蝦
¥7,000(税抜) **5名様より**

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・ふかひれ満載、貝あざりとマコモ筍の煮込み
- ・特選牛フィレ肉と春野菜の炒め
- ・蟹爪フライ
- ・天然有頭えびのチリソース
- ・白身魚の葱ソース蒸し
- ・たこ蛸の黒チャーハン
- ・季節のデザート

コミコミ 4000

飲み放題付

お一人様 卵 乳 麦 蝦
¥4,000(税込) **5名様より**

- ・前菜二種盛り
- ・カリカリ若鶏のからあげ葱ソース
- ・えびのチリソース
- ・青菜の香港炒め
- ・麻婆豆腐
- ・本日の点心
- ・四季亭広東風チャーハン
- ・本日のデザート

コミコミ 5000

飲み放題付

お一人様 卵 乳 麦 蝦
¥5,000(税込) **5名様より**

- ・前菜三種盛り
- ・特選牛肉と春野菜の炒め
- ・広東えびだんごに春巻き
- ・えびのチリソース
- ・白身魚の葱ソース蒸し
- ・本日の点心
- ・四季亭広東風チャーハン
- ・本日のデザート

コミコミ 6000

飲み放題付

お一人様 卵 乳 麦 蝦
¥6,000(税込) **5名様より**

- ・前菜三種盛り
- ・特選牛フィレ肉と春野菜の炒め
- ・蟹爪フライに春巻き
- ・大えびのチリソース
- ・白身魚の葱ソース蒸し
- ・本日の点心
- ・四季亭広東風チャーハン
- ・本日のデザート

※飲み放題は全員利用に限ります。※飲み放題ご利用の宴会は2時間とさせていただきます。

※飲み物のラストオーダーは1時間30分です。※詳しくはスタッフにお尋ねください。