

幹事さまざま
安心!

飲み放題付

コミコミプラン

浜木綿は飲み放題コースでも料理で勝負シテイマス!

お部屋のご予約承り中



ひなげし

お一人様
¥3,000(税込)コース

2名様より承ります

卵乳麦鯉

- 前菜三種盛り
- ふかひれ入り卵白スープ
- 豚ヒレ肉の豆豉炒め
- えびのチリソース
- 糸巻きパン添え
- 小龍包
- 白身魚の唐揚げ油淋ソース
- みぶ菜チャーハン
- 本日のデザート

胡蝶蘭

お一人様
¥4,000(税込)コース

2名様より承ります

卵乳麦鯉蟹

- 前菜三種盛り
- つぶ貝と緑野菜の湯引き
- 香港ソース
- 上海蟹味噌スープ
- 特選牛フィレ肉の豆豉炒め
- えびのチリソース糸巻きパン添え
- 白身魚の唐揚げ油淋ソース
- みぶ菜チャーハン
- 本日のデザート

鳳仙花

お一人様
¥5,000(税込)コース

2名様より承ります

卵乳麦鯉蟹

- 前菜三種盛り
- ふかひれ満載、上海蟹味噌スープ
- 特選牛フィレ肉の豆豉炒め
- えびのチリソース糸巻きパン添え
- 海鮮二種の炒め
- 点心
- みぶ菜チャーハン
- 本日のデザート

コミコミ4000

お一人様
¥4,000(税込)コース

ご予約にて5名様より承ります

卵乳麦鯉

- 前菜三種盛り
- 浜木綿のひと口餃子
- 焼きえびワンタン
- パリパリ春巻き
- 彩り野菜の油淋鶏
- えびのチリソース
- なごや麻婆豆腐
- 浜木綿のチャーハン
- 本日のデザート

コミコミ4500

お一人様 **おすすめ**
¥4,500(税込)コース

ご予約にて5名様より承ります

卵乳麦鯉

- 前菜三種盛り
- 浜木綿のひと口餃子
- 広東風サクサクえびだんご
- パリパリ春巻き
- 彩り野菜の油淋鶏
- えびのチリソース
- えびあび 蝦夷鮑と季節野菜のXO醤炒め
- 浜木綿のチャーハン
- 本日のデザート

コミコミ5000

お一人様
¥5,000(税込)コース

ご予約にて5名様より承ります

卵乳麦鯉蟹

- 前菜三種盛り
- つぶ貝と緑野菜の湯引き
- 香港ソース
- 蟹爪のジューシー揚げ
- 彩り野菜の油淋鶏
- えびのチリソース
- えびあび 蝦夷鮑と季節野菜のXO醤炒め
- 浜木綿のチャーハン
- 本日のデザート

幹事さまざま
満足!

春の本格コース

しっかりと料理を楽しみたい方には

浜木綿は宴会に最適な
大小のお部屋を完備しています

上記本格コースに
プラスお一人様
¥1,500(税抜)で
飲み放題(注1)を
お届けできます。
本格コースプランは
税抜価格です。



(注1) 飲み放題ご利用の宴会は
2時間とさせていただきます。
(飲み放題のラストオーダーは1時間30分です)
飲み放題付は各コース5名様以上の
ご注文、全員利用に限ります。

詳しくはスタッフにお尋ねください。

コミコミプランは
税込価格です。

※写真は全てイメージです