

# 季節を味わい、宴を愉しむ 本格コース

## ひなげし

お一人様 **¥3,000**(税抜) **2名様より**承ります **卵 乳 麦 蝦**

前菜三種盛り 赤えび入り雲丹スープ ヒレ肉の黒酢和スプタ パリパリ春巻きと揚げえびワントン	季節の青菜炒め 白身魚の葱・生姜蒸し とび子レタスチャーハン 本日のデザート
--	---

## こちょうらん 胡蝶蘭

お一人様 **¥4,000**(税抜) **2名様より**承ります **卵 乳 麦 蝦**

前菜三種盛り ふかひれ入り雲丹スープ 特選牛フィレ肉と夏野菜の炒め 国産ハモの紫蘇衣揚げとパリパリ春巻き	季節の青菜炒め 白身魚の葱・生姜蒸し とび子レタスチャーハン 本日のデザート
---	---

## ほうせんか 鳳仙花

お一人様 **¥5,000**(税抜) **2名様より**承ります **卵 乳 麦 蝦 蟹**

前菜三種盛り ふかひれ満載、雲丹スープ 特選牛フィレ肉と夏野菜の炒め 国産ハモの紫蘇衣揚げと蟹爪のジューシー揚げ	小籠包 白身魚の葱・生姜蒸し とび子レタスチャーハン 本日のデザート
---	---

コース料理プラスお一人様¥1,500(税抜)で飲み放題をおつけできます。  
※各コース5名様以上のご注文、全員利用に限りません。  
※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。

# 飲み放題つきプラン

## コミコミ4000 飲み放題付

お一人様 **¥4,000**(税込) **ご予約にて5名様より**承ります **卵 乳 麦 蝦**

前菜三種盛り 浜木綿のひと口餃子 おなじみのスプタ えびのチリソース	麻婆豆腐 手羽先の黒胡椒蒸し 浜木綿のチャーハン 本日のデザート
---	---

## コミコミ4500 飲み放題付

お一人様 **¥4,500**(税込) **ご予約にて5名様より**承ります **卵 乳 麦 蝦**

前菜三種盛り 浜木綿のひと口餃子 特選牛フィレ肉と夏野菜の炒め パリパリ春巻きと揚げえびワントン	えびのチリソース 手羽先の黒胡椒蒸し 浜木綿のチャーハン 本日のデザート
---	---

## コミコミ5000 飲み放題付

お一人様 **¥5,000**(税込) **ご予約にて5名様より**承ります **卵 乳 麦 蝦**

前菜三種盛り 特選牛フィレ肉と夏野菜の炒め 国産ハモの紫蘇衣揚げとパリパリ春巻き 白身魚の葱・生姜蒸し	えびのチリソース 手羽先の黒胡椒蒸し 浜木綿のチャーハン 本日のデザート
--	---

※飲み放題つきプランは5名様以上のご注文、全員利用に限りません。  
※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。)  
※団体さまには送迎バスもご用意しております。店舗によって異なります。  
※詳しくはスタッフにお尋ねください。

