

幹事さまざま
安心!

飲み放題付

コミコミプラン



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

お部屋のご予約承り中



浜木綿は宴会に最適な
大小のお部屋を完備しています



コミコミ4500 おすすめ

お一人様 **¥4,500** (税込) コース
ご予約にて5名様より承ります 御乳交配

- 前菜三種盛り
- 牛肉の黒胡椒炒め
- 焼きえびワンタンと網春巻き
- えびのはまゆう炒め
- 白身魚の唐揚げ油淋ソース
- 豚肩ロースの豆鼓蒸し
- 浜木綿のチャーハン
- 本日のデザート

飲み放題

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 御乳交配

- 前菜三種盛り
- 浜木綿のひと口餃子
- 焼きえびワンタンと網春巻き
- 鶏の唐揚げ惣ソース
- えびのチリソース
- 麻婆豆腐
- 浜木綿のチャーハン
- 本日のデザート

飲み放題

ひなげし

お一人様 **¥3,000** (税込) コース
ご予約にて5名様より承ります 御乳交配

- 前菜三種盛り
- 野菜たっぷり蟹卵白スープ
- 特選牛フィレ肉と春野菜の炒め
- 季節の青菜炒め
- えびのはまゆう炒め
- とび子と空豆のチャーハン
- 本日のデザート

さくら

お一人様 **¥3,000** (税込) コース
ご予約にて5名様より承ります 御乳交配

- 前菜三種盛り
- 鶏の唐揚げ惣ソース
- 季節の青菜炒め
- 点心二種
- オマール海老のクリームスープ
- 中華麺
- 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 御乳交配

- 前菜三種盛り
- 特選牛フィレ肉と彩り野菜の炒め
- 蟹爪のジューシー揚げ
- えびのはまゆう炒め
- 白身魚の唐揚げ油淋ソース
- 豚肩ロースの豆鼓蒸し
- とび子と空豆のチャーハン
- 本日のデザート

飲み放題

鳳仙花

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 御乳交配

- 前菜三種盛り
- ふかひれ満載、蟹卵白スープ
- 特選牛フィレ肉と春野菜の炒め
- 蟹爪のジューシー揚げ
- 海鮮のXO醤炒め
- 天然有頭えびのチリソース
- とび子と空豆のチャーハン
- 本日のデザート

胡蝶蘭

お一人様 **¥4,000** (税込) コース
ご予約にて5名様より承ります 御乳交配

- 前菜三種盛り
- ふかひれ入り蟹卵白スープ
- 特選牛フィレ肉と春野菜の炒め
- 湯葉揚げの自家製甜麵醬包み
- 季節の青菜炒め
- 天然有頭えびのチリソース
- とび子と空豆のチャーハン
- 本日のデザート

幹事さまざま
満足!

しっかりと料理を楽しみたい方には
春の本格コース



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



(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。