

11:00～15:00

## 気軽にランチ宴会

各種ランチは1名様より承ります

全  
日  
OK



### 春のスペシャルランチコース

お一人様 **¥2,590** (税込¥2,849)

- ◆ 前菜盛り合わせ
- ◆ ヒレ肉とクワイの黒酢豚
- ◆ スープ
- ◆ とび子チャーハン
- ◆ そら豆の揚げワンタン
- ◆ 季節のおすすめデザート
- ◆ えびの網春巻き
- ◆ 選べるドリンク
- ◆ 小龍包 2ヶ

平日(月～金)限定



※写真は「シンプル花珠ランチ」のイメージです。  
※前菜は季節によって替わります。

### シンプル花珠ランチ

お一人様 **¥1,390** (税込¥1,529)

デザート&選べるドリンク付き

### 花珠ランチコース

お一人様 **¥1,590** (税込¥1,749)

小龍包&デザート&選べるドリンク付き

### 花珠小龍包ランチコース

お一人様 **¥1,690** (税込¥1,859)



送迎バスもご用意できます。

バスのご利用には条件がございます。お気軽にスタッフまでお尋ねください。



◎ホームページもご覧ください。 浜木綿

検索

※写真や画像は全てイメージです。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。

2025年2月発行



2025年  
3月3日月  
スタート

# 歓送迎会 のご予約承ります



卒業・入学のお祝いごとにも

職場の歓送迎会にも

新しいコミュニティの集まりにも

ご予約承り中



中国料理  
浜木綿  
はなけら

幹事さまも安心・納得の  
飲み放題付きコミコミプラン

新たな門出を祝う  
季節の本格コース

# 気軽なお集まりに最適な カジュアルセット



## 名物料理が勢揃い おふたりからの オールスターSET

お一人様 **¥2,390** (税込¥2,629)

2名様より承ります

- ◆ 蒸し鶏の胡麻ソース
- ◆ 浜木綿のひと口餃子 4ヶ
- ◆ 青菜の一色炒め
- ◆ えびのチリソース 糸巻き蒸しパン添え
- ◆ おなじみの酢豚
- ◆ 小龍包 2ヶ
- ◆ しつとり黒チャーハン

## 春は特別な麻婆豆腐

### おふたりからの やみつき四川セット

お一人様 **¥2,390** (税込¥2,629)

2名様より承ります

- ◆ やみつきよだれ鶏
- ◆ 鶏とカシューナッツの宮保炒め
- ◆ パリパリ春巻き
- ◆ 青菜の一色炒め
- ◆ えびのチリソース
- ◆ トロトロ国産牛の四川麻婆豆腐
- ◆ ご飯



## 中華を満喫 おふたりからの ボリュームSET

お一人様 **¥2,590** (税込¥2,849)

2名様より承ります

- ◆ 蒸し鶏の胡麻ソース
- ◆ 浜木綿のひと口餃子 4ヶ
- ◆ 鶏のはまゆう炒め
- ◆ えびのチリソース 糸巻き蒸しパン添え
- ◆ 豚肉とピーマンの細切り炒め
- ◆ トロトロ国産牛の四川麻婆豆腐  
玉子チャーハンとともに



各セットや本格コースには4名様以上のご注文、全員のご利用で

お一人様プラス¥1,600 (税込¥1,760)にて飲み放題をつけることができます。

※写真は全てイメージです。



## 定番料理の コミコミ4500

お一人様 **¥4,500** (税込)

4名様より承ります

- ◆ 蒸し鶏の胡麻ソース
- ◆ 豚肉とピーマンの細切り炒め
- ◆ 浜木綿のひと口餃子 4ヶ
- ◆ 鶏のはまゆう炒め
- ◆ 台湾玉子焼き
- ◆ えびのチリソース
- ◆ 浜木綿チャーハン
- ◆ ピーナツだんご
- ◆ 飲み放題

## 厳選料理の コミコミ5500

お一人様 **¥5,500** (税込)

4名様より承ります

- ◆ 蒸し鶏の胡麻ソース
- ◆ パリパリ春巻き
- ◆ 浜木綿のひと口餃子 4ヶ
- ◆ 牛肉とピーマンの細切り炒め
- ◆ えびのチリソース
- ◆ タイラ貝の発酵黒大豆炒め
- ◆ トロトロ国産牛の四川麻婆豆腐  
玉子チャーハン
- ◆ ピーナツだんご
- ◆ 飲み放題

## 贅沢料理の コミコミ6500

お一人様 **¥6,500** (税込)

4名様より承ります

- ◆ 蒸し鶏の胡麻ソース
- ◆ 四川省豆腐の小菜
- ◆ 蟹爪のジューシー揚げ
- ◆ 浜木綿のひと口餃子 4ヶ
- ◆ 牛肉とピーマンの細切り炒め
- ◆ えびのチリソース
- ◆ タイラ貝の発酵黒大豆炒め
- ◆ トロトロ国産牛の四川麻婆豆腐  
玉子チャーハン
- ◆ 季節のおすすめデザート
- ◆ 飲み放題

飲み放題付きプランは4名様以上の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。

ドリンク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。

## 今日はちょっとごちそう ひなげし

お一人様 **¥3,800** (税込¥4,180)

2名様より承ります

- ◆ 前菜四種
- ◆ そら豆の揚げワンタン
- ◆ えびの網春巻き
- ◆ 鶏のはまゆう炒め
- ◆ 上海風煮込みハンバーグ
- ◆ えびのチリソース
- ◆ 小龍包 2ヶ
- ◆ 京風からし和え麺
- ◆ 季節のおすすめデザート

## 今日はたっぷりごちそう 胡蝶蘭

お一人様 **¥4,800** (税込¥5,280)

2名様より承ります

- ◆ 前菜四種
- ◆ えびのチリソース
- ◆ 小龍包 2ヶ
- ◆ 蟹爪のジューシー揚げ
- ◆ 濃厚上海蟹味噌スープ
- ◆ えびの網春巻き
- ◆ 京風からし和え麺
- ◆ 季節のおすすめデザート
- ◆ タイラ貝の発酵黒大豆炒め

