## 中国飯店 上海・廣東料理 http://www.chugoku-hanten.com/





## 宴 會 菜 單 〔 ご宴会コースメニュー 〕



【5営業日前までのご予約をお願いします】



¥12,100コース 【1名様、税込】 ※ 1卓8名様以上の場合のメニュー例 ※

\*季節、食材の仕入れ状況により、また、1卓7名様以下の場合、お料理内容が変更になる場合がございます。 \*アレルギー食材についてのご希望は、ご予約時にお申し付け下さい。

龍蝦七彩拼盤

蜜汁烤叉燒 葡萄酒風味

ロブスター入り7種前菜盛り合わせ 香港風チャーシュー ワイン風味

招牌蒸點双樣 本日の点心2品

炒双鮮 任選一道 // 清炒, XO 醬 貝柱と紋甲いかの炒めもの // 塩味炒め または XO醤炒め

蠔油鮑脯

あわびのオイスターソース煮

鴛鴦蝦球:乾燒蝦球,山葵奶油蝦球

海老料理2種盛り:えびチリソース煮、えびわさびマヨネーズソース和え

芙蓉海鮮魚翅湯

海鮮入り泡雪ふかひれスープ

酥炸三樣:酥炸蟹腿肉,炸春卷,油淋雞 (播州百日鶏 etc.)

揚げ物3種:蟹肉のフライ、春巻、特製油淋鶏 (播州百日どり etc.)

豆豉五彩炒和牛柳 黒毛和牛のトウチ炒め

清蒸鮮魚

本日の産地直送鮮魚蒸し

甜點二道 デザート2種

時令水果 本日のフルーツ



