

# ご宴会コース DINNER COURSE



## 金賞受賞 四五六小龍包を楽しむスタンダードコース ¥4,400

- |                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| 1 本日の前菜                 | 5 点心品評会 金賞 四五六小龍包 |
| 2 海老のチリソース              | 6 点心品評会 銀賞 手毬餃子   |
| 3 鶏肉とカボチャと<br>彩り野菜の塩味炒め | 7 五目炒飯            |
| 4 牛肉のオイスターソース炒め         | 8 フカヒレスープ         |
|                         | 9 杏仁豆腐            |



## 新名物 四五六麻婆豆腐を味わう人気No.1コース ¥5,500

- |                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| 1 本日の前菜                           | 5 北京ダック         |
| 2 大海老のマヨネーズソース・<br>海老と季節野菜のさっぱり炒め | 6 点心品評会 銀賞 手毬餃子 |
| 3 蟹味噌入りフカヒレの煮込み                   | 7 新名物 四五六麻婆豆腐   |
| 4 帆立と鶏肉と季節野菜の塩味炒め                 | 8 五目炒飯          |
|                                   | 9 杏仁豆腐とマンゴープリン  |



## 絶品！フカヒレの姿煮を堪能する贅沢コース ¥6,600

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| 1 特製前菜                   | 5 北京ダック         |
| 2 大海老のチリソースと<br>マヨネーズソース | 6 点心品評会 銀賞 手毬餃子 |
| 3 フカヒレの姿煮 上海醤油煮込み        | 7 五目炒飯          |
| 4 牛肉のオイスターソース炒め          | 8 海鮮とろみスープ      |
|                          | 9 杏仁豆腐とマンゴープリン  |



## フカヒレの姿煮やトンポーローを味わう豪華フルコース ¥8,800

- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 特製飾り前菜                       | 6 皮付き豚バラ肉の醤油煮込み<br>(蒸しパン添え) |
| 2 蟹味噌入りフカヒレの姿煮                 | 7 上海焼き小龍包                   |
| 3 ロブスターのチリソース・<br>大海老のマヨネーズソース | 8 五目炒飯                      |
| 4 帆立とイカと季節野菜の塩味炒め              | 9 海鮮とろみスープ                  |
| 5 北京ダック                        | 10 杏仁豆腐とマンゴープリン             |

# ご昼食コース LUNCH COURSE



## 中華をお手軽にお楽しみいただく平日限定特別ランチ ¥2,200

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| 1 海老のチリソース      | 6 ザーサイ   |
| 2 牛肉とピーマンの細切り炒め | 7 五目炒飯   |
| 3 麻婆豆腐          | 8 コーンスープ |
| 4 四五六シュウマイ      | 9 杏仁豆腐   |
| 5 春巻            |          |

※ このコースのみ平日(11:30~16:00)限定のプランです。



## 横浜観光の素敵な思い出になる特別ランチ ¥2,750

- |                       |            |
|-----------------------|------------|
| 1 海老のチリソース            | 5 四五六シュウマイ |
| 2 鶏肉とイカと<br>季節野菜の塩味炒め | 6 ザーサイ     |
| 3 麻婆豆腐                | 7 五目炒飯     |
| 4 鶏の唐揚げ 特製ソース掛け       | 8 フカヒレスープ  |
|                       | 9 杏仁豆腐     |



## 人気の点心をたっぷり楽しむ特選飲茶ランチ ¥2,750

- |                   |           |
|-------------------|-----------|
| 1 四五六チャーシュー       | 6 春巻      |
| 2 海老のマヨネーズソース     | 7 ゴマ団子    |
| 3 点心品評会 金賞 四五六小龍包 | 8 上海焼きそば  |
| 4 点心品評会 銀賞 手毬餃子   | 9 ワンタンスープ |
| 5 四五六シュウマイ        | 10 杏仁豆腐   |



## 中華を満喫、ボリュームたっぷりの満足ランチコース ¥3,300

- |                         |            |
|-------------------------|------------|
| 1 本日の前菜                 | 6 麻婆豆腐     |
| 2 海老のチリソースと<br>マヨネーズソース | 7 四五六シュウマイ |
| 3 牛肉のオイスターソース           | 8 五目炒飯     |
| 4 鶏の唐揚げ                 | 9 フカヒレスープ  |
| 5 白身魚の甘酢 にんにく風味         | 10 杏仁豆腐    |

## お飲み物 drink menu

紹興酒(ボトル)	¥2,750~	日本酒(1合)	¥660
紹興酒(1合)	¥715	焼酎(ボトル)	¥3,080~
杏露酒(ボトル)	¥2,750	ウイスキー(シングル)	¥935
桂花陳酒(ボトル)	¥3,300	ノンアルコールビール	¥550
モルツ・ザ・ドラフト(中瓶)	¥715	ソフトドリンク	¥385
ザ・プレミアム・モルツ(中瓶)	¥825		

## その他 others menu

- 飲み放題プラン(120分) お一人様 ¥2,200  
(瓶ビール・甕出し紹興酒・紹興酒・杏露酒・桂花陳酒・日本酒・  
焼酎・ハイボール・ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース)
- コンパニオンサービス(120分) 一人 ¥19,800  
(コンパニオンは2名派遣より承ります)

## マスク飲食実施店

当店では、神奈川県「マスク飲食実施店」の認証を受けておりますので、安心してお食事をお楽しみいただけます。



・表記の価格はすべて税、サービス料込みです。 ・お料理の内容は季節により変更する場合がございます。 ・写真はすべて4名様分の盛り付けイメージです。