

初夏のお献立 『忘年会・新年会・歓送迎会・祝宴・法事・各種宴会、様々なシーンでご利用ください。』

| ファミリーコース  | 季節のおすすめコース   |  |  |
|---|--|--|--|
| お一人様 2,000円コース料理  | お一人様 2,500円コース料理   | お一人様 3,000円コース料理   | お一人様 3,500円コース料理   |
| 当日ご来館時、2名様より承ります  | 前日迄のご予約2名様よりにて承ります。  | 当日ご来館時、2名様より承ります   | 前日迄のご予約2名様よりにて承ります。  |
| 牛肉とピーマンの細切り炒め<br>若鶏のから揚げ薬味ソースがけ<br>蒸し物2種<br>黒酢の酢豚<br>海老のチリソース煮<br>五目チャーハン<br>ミニアイスcream | 冷製前菜盛り合わせ<br>ヤリイカと旬菜のスイートバジル炒め<br>若鶏のから揚げ薬味ソースがけ<br>中国クレープのオリエンタルソースがけ<br>牛ロースの甘照り焼き 蒸しパン添え<br>海老のオーロラソースがけ<br>五目チャーハン<br>ミニアイスcream | 冷製前菜盛り合わせ<br>海鮮と旬菜のスイートバジル炒め<br>若鶏のから揚げ薬味ソースがけ<br>中国クレープのオリエンタルソースがけ<br>牛ロースの甘照り焼き 蒸しパン添え<br>ヒオウギ貝のオレンジオーロラソースがけと<br>海老のチリソース煮<br>五目チャーハン<br>冷たいデザート | 冷製前菜盛り合わせ<br>お刺身フカヒレの冷製スープ仕立て<br>海鮮と旬菜のスイートバジル炒め<br>海鮮クレープのオリエンタルソースがけ<br>牛ヒレ肉の四川香味炒め金盃盛り<br>ミニロブスターのチリソース煮<br>ヒオウギ貝のオレンジオーロラソースがけ<br>五目チャーハン<br>デザート盛り合わせ |

飲み放題は、プランA1,500円・プランB2,000円とございます。2,500円以上の料理に各プランをプラスしてご宴会にご利用くださいませ。

お料理4,000円以上に関しましては、その都度メニュー作成をおこないますので、お問い合わせください。

お料理が個人盛り中心の会席料理に関しましては、お一人様7,000円以上～承っております。お問い合わせください。

上記税込

中国酒房 興慶

☎0897-35-1532

新居浜市泉宮町5-8 ユアーズ1階