

崎陽軒本店

秋の限定プラン

典雅

てん

が

【期間】令和元年

9月1日(日)

11月30日(土)

フカヒレのお刺身・煮込み、蝦夷鮑、イセエビ、
国産黒毛和牛・秋の味覚の代表松茸などを盛り込んだ美食コース



※写真はイメージです

- 富貴三元箱 松茸の煮物とフカヒレのお刺身
焼き物入り 三段箱前菜
- 牛肝菌燉鶏 乾燥ポルチーニ茸と
甲州健味鶏の蒸しスープ
- 秋天海中寶 秋野菜とイセエビ
三陸産帆立貝のソテー 菊花かけ
- 一碟兩様味 2種盛りお料理
 - ・黒醋和牛粒
 - ・国産黒毛和牛のオーブン焼き
黒酢ソース
 - ・清蒸蝦夷鮑
 - ・蝦夷鮑の蒸し物
あっさりネギと生姜ソース
- 羣翅鵝肝蛋 天日干し茸さり鮫尾ひれのあんかけ
フォアグラ茶碗蒸し
- 海皇香炒飯 サーモンと蟹肉の特製チャーハン
- 精選靚甜點 季節のフルーツの
冷たいスイーツスープ
中華菓子添え

※食材仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。

典雅

お一人様

20,000円

コース

上記金額には、コース料理+プレミアムフリードリンク+
お部屋代+サービス料+消費税がすべて含まれております

●4名様より承ります。※ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。

お料理を引き立てる

プレミアムフリードリンク



すっきりとした味わいの甕出し紹興酒、しっかり長期
熟成(8年)の各紹興酒の他、ウィスキー、本格焼酎
(麦・芋)、日本酒、ビール、ワイン(赤・白)、ソフ
トドリンクを取り揃えております。

ご接待・懇親会に、各種個室宴会場を取り揃えてございます。

※30名様以上のご利用可能な会場もご用意しております。



水仙・百合
~16名様まで



オーキッド
~10名様まで



ジャスミン・ガーデニア
~30名様まで