



中華卓盛料理 5,000円コース(8人前)
写真はイメージです。



和洋卓盛オードブル 5,000円コース(8人前)
写真はイメージです。

中華卓盛料理

フリードリンク付(120分)

中華お気軽プラン

お一人さま 5,000円コース

- ◆ スモークサーモンと角切りチャーシューの中華風サラダ
- ◆ 鶏の唐揚げと五目春巻
- ◆ 海老のチリソース
- ◆ 鶏と香味野菜の黒胡椒炒め
- ◆ 蟹風味シューマイ
- ◆ 香醋仕上げの酢豚
- ◆ 高菜炒飯
- ◆ ワンタンとワカメの玉子スープ
- ◆ 杏仁豆腐

中華堪能プラン

お一人さま 6,000円コース

- ◆ ピリ辛鶏ハムとクラゲの甘酢サラダ添え
- ◆ 胡麻衣の海老団子と五目春巻
- ◆ 海老と香味野菜のトウチソース炒め
- ◆ 厳選!愛媛ブランド伊予麦酒牛のオイスターソース炒め
- ◆ 麻婆豆腐
- ◆ 白身魚の甘酢あん松の実のせ
- ◆ 五目炒飯
- ◆ フカヒレスープ淡雪仕立て
- ◆ 胡麻団子

中華こだわりプラン

お一人さま 7,000円コース

- ◆ 厳選!中華前菜三種盛り合わせ
- ◆ 気仙沼産 フカヒレの醤油煮込
- ◆ 30年伝承! 大海老の北京ソース
- ◆ 国産牛フィレ肉と南瓜の甘味噌炒め
- ◆ 紋甲いかのオイスターソース炒め
- ◆ 調理長特選点心三種盛り
- ◆ 海鮮炒飯
- ◆ 合鴨のつくねと香味野菜の辛味スープ
- ◆ 季節のフルーツと中華菓子

■ いずれも表記価格はお一人さまの料金です。(サービス料・消費税込)

おすすめ



500円追加でPIZZA SALVATORE CUOMO
世界No.1受賞ピッツァ【“D.O.C”〜ドック〜】が追加できます。

世界最高峰の祭典「PIZZA FEST」最優秀賞受賞ピッツァ“D.O.C”〜ドック〜サルヴァトーレ・クオモのオリジナルピッツァ。完熟チェリートマトと厳しい生産規定“D.O.C”に認定された水牛ミルク100%のボッコンチーニチーズを使用しており、ピッツァの名前はその事実由来します。まさにナポリを表現したシンプルかつ贅沢なピッツァです。

※ご利用時間11:30~21:30の最大3時間(フリードリンクは120分 延長はお一人さま30分500円でご用意いたします。)

※人数の変更は、前日17:00までとさせていただきます。

※優待、割引は対象外です。

※一部メニューを変更する場合がありますのでご了承ください。

FREE DRINK(フリードリンク)付

飲み放題メニューがリニューアルなんと20種類が飲み放題に!

アルコール	アサヒスーパードライ(瓶)、ウイスキー、日本酒(冷・温)、焼酎(芋・麦)、ワイン(赤・白)、紹興酒、梅酒、カクテル5種(15種)
ソフトドリンク	アサヒドライゼロ(小瓶)、烏龍茶、グレープフルーツジュース、オレンジジュース、コーラ(5種)

※上記以外のドリンクは別料金となります。

和洋卓盛オードブル

フリードリンク付(120分)

和洋お気軽プラン

お一人さま 5,000円コース

- ◆ お楽しみ前菜三種
- ◆ 本日のお造り二種
- ◆ 油淋鶏(ユウリンチー)
- ◆ 海老と水耕野菜のサラダ
- ◆ 西条産 伊予いも豚のグリルトマトクリームソース
- ◆ 茶そば
- ◆ 鯛めし(炊き込みごはん)
- ◆ デザート

和洋堪能プラン

お一人さま 6,000円コース

- ◆ お楽しみ前菜四種
- ◆ 本日のお造り三種
- ◆ 厚切り!!味噌カツ
- ◆ 厳選野菜のイタリアンサラダ
- ◆ サーモンのホワイトソース焼き
- ◆ 牛サーロインカットステーキ
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 寿司盛り合わせ
- ◆ 本日のデザート

和洋こだわりプラン

お一人さま 7,000円コース

- ◆ お楽しみ前菜四種
- ◆ 真鯛の姿造り
- ◆ 海老のマヨネーズ和え
- ◆ サーモンときのこのホイル焼き
- ◆ 天ぷらの盛り合わせ
- ◆ かどや特製ビーフシチュー
- ◆ スワイ蟹の茶碗蒸し
- ◆ 特選寿司盛り合わせ
- ◆ なめこの赤だし汁
- ◆ 本日のデザート

■ いずれも表記価格はお一人さまの料金です。(サービス料・消費税込)