

江山楼の忘年会・新年会プラン

●期間限定●
24年1月末日迄

8,000円 飲み放題プラン

A
コース

- 前菜5種盛り合わせ
- 中華風さしみ
- ◎ 春巻
- フカヒレスープ
- ◎ 鶏肉の胡麻とハチミツ風味
- エビのケチャップ炒め
- ◎ 甘鯛のから揚げ甘酢あんかけ
- ちゃんぽん
- ◎ 五目炒飯
- 黒ごまプリン

B
コース

- 前菜5種盛り合わせ
- 中華風さしみ
- フカヒレスープ
- ◎ 鶏肉のブラックビーンズ風味
- エビのケチャップ炒め
- ◎ とんぼうるう
- ちゃんぽん
- ◎ 黒炒飯
- ◎ ぼうる
- 黒ごまプリン

Aコース・Bコースともに

お飲物飲み放題! (2時間) ●ビール●日本酒●焼酎●紹興酒●ブランデー●ウイスキー●ソフトドリンク

6,000円 飲み放題プラン

A
コース

- 前菜4種盛り合わせ
- ◎ 中華風さしみ
- ◎ フカヒレスープ
- 香油鶏
- ◎ マヨエビ
- ◎ 酢豚
- ちゃんぽん
- 黒ごまプリン

B
コース

- 前菜4種盛り合わせ
- ◎ 春巻
- 香油鶏
- ◎ エビのケチャップ炒め
- ◎ とんぼうるう
- ちゃんぽん
- ◎ 皿うどん細麺
- ◎ ぼうる
- 黒ごまプリン

Aコース・Bコースともに

お飲物飲み放題! (2時間) ●ビール●日本酒●焼酎●ソフトドリンク さらに(お一人様当たり) **+500円**で ●紹興酒●ブランデー●ウイスキー **飲み放題!**

※料金は消費税・サービス料込みです。※12名様よりのご利用となります。最大150名様までご利用できます。
※限定メニューとさせていただきますので、詳しくは「お客様センター」にお問い合わせ下さい。

◇ 江山楼の特撰コース料理 ◇

※各金額のコース料理の一例です。

10,000円コース (税・サ別)

- 季華彩盤 江山楼特製 季節の前菜の盛り合わせ
- 頂湯燕巢 燕の巣とキヌガサ茸の宮廷風スープ
- 鮮生魚片 オリジナル中華風さしみの金魚盛り
- 家常海参 ナマコの薄切り 特製ピリ辛煮込み
- 清炒海鮮 海の幸と金針菜・マコモ茸の強火炒め
- 蟹黄扒翅 上海蟹の卵の旨み ふかひれの姿煮込み
- 桂花涼味 お口直しに、金木犀のシャーベット
- 糖醋魚片 江山楼特製 鮮の揚げもの 特製甘酢ソース
- 東坡扣肉 秘伝の味「づちとんぼうるう」
- 自撰麺飯 十種類からお好みでお選び下さい
- 王家麻球 当店名物 ワンちゃんぼうる
- 特撰涼味 江山楼特製 本日の手作りデザート
- 水晶鮮果 季節のフルーツ 水晶ゼリー添え

6,000円コース (税・サ別)

- 季華彩盤 江山楼特製 季節の前菜の盛り合わせ
- 紅焼魚翅 蟹肉と干し貝柱入り ふかひれスープ
- 鮮生魚片 オリジナル中華風さしみの金魚盛り
- 清炒双鮮 海の幸と金針菜・マコモ茸の強火炒め
- 芝麻鶏脯 鶏肉の健康ゴマとハチミツの風味
- 蟹黄豆腐 上海蟹の卵の旨みたっぷり「カニ豆腐」
- 桂花涼味 お口直しに、金木犀のシャーベット
- 糖醋魚片 江山楼特製 鮮の揚げもの 特製甘酢ソース
- 東坡扣肉 秘伝の味「づちとんぼうるう」
- 自撰麺飯 十種類からお好みでお選び下さい
- 王家麻球 当店名物 ワンちゃんぼうる
- 黒麻布甸 黒胡麻のやわらかプリン 黒蜜ソース

4,000円コース (税・サ別)

- 季華彩盤 江山楼特製 季節の前菜の盛り合わせ
- 紅焼魚翅 蟹肉と干し貝柱入り ふかひれスープ
- 鮮生魚片 オリジナル中華風さしみのサラダ仕立て
- 芝麻鶏脯 鶏肉の健康ゴマとハチミツの風味
- 蛋黄蝦仁 大海老とフルーツのマヨネーズ炒め
- 東坡扣肉 秘伝の味「づちとんぼうるう」
- 自撰麺飯 十種類からお好みでお選び下さい
- 王家麻球 当店名物 ワンちゃんぼうる
- 黒麻布甸 黒胡麻のやわらかプリン 黒蜜ソース

※コース料理は2名様からのご予約制で、個室のご使用となっております。
※料金は、消費税・サービス料別途。
※お料理の金額は、4,000円～20,000円まで、1,000円刻みでご相談に応じます。
※お料理の内容は、お客様のメンバー構成等をお伺いして、お客様ごとのオリジナルメニューを作らせていただきます。

ご案内のコースの他、ご予算に応じた料理をご用意いたします。最大150名様までお席のご用意ができます。お気軽にご相談ください。



江山楼お客様センター 095-824-5000