

2025.3.1～

宴会3,300円のコース		宴会4,400円のコース		宴会5,500円のコース		宴会6,600円のコース	
1	季節の前菜二種 盛り合わせ	1	季節の前菜三種 盛り合わせ	1	季節の前菜三種 盛り合わせ	1	季節の前菜三種 盛り合わせ
2	海老のチリソース	2	海老としめじの野菜炒め	2	海老のチリソース	2	海老としめじの野菜炒め
3	ピーマンと豚肉の 細切り炒め	3	若鶏の唐揚げ	3	ピーマンと牛肉の 細切り炒め	3	ピーマンと豚肉の 細切り炒め
4	若鶏の唐揚げ	4	ピーマンと豚肉の 細切り炒め	4	黒酢の酢豚	4	叉焼の割包添え
5	鶏肉とカシューナッツ炒め	5	黒酢の酢豚	5	若鶏の唐揚げ 油淋ソース	5	若鶏の唐揚げ 油淋ソース
6	五目野菜のスープ	6	牛肉の オイスターソース炒め	6	叉焼の割包添え	6	春巻とカキフライの 盛り合わせ
7	樹林チャーハン	7	叉焼の割包添え	7	海老団子のおんかけ	7	牛肉のオイスターソース炒め
8	杏仁豆腐	8	五目野菜のスープ	8	麻婆豆腐	8	黒酢の酢豚
		9	高菜チャーハン	9	五目野菜のスープ	9	ホタテ貝の春雨蒸し
		10	胡麻団子	10	カニチャーハン	10	フカヒレスープ
				11	胡麻団子	11	カニチャーハン
						12	果物の盛り合わせ