

春の歓送迎会・会食プラン

フリードリンク付きコースプラン

表示価格は税・サービス込み料金になります

【花のコース】 ¥5,000

広東風お刺身サラダ
産直やさいと海鮮の炒め
海老と季節野菜のチリソース
点心2種
根菜入り果実酢の酢豚
本日に逸品料理
”自家製” XO醬チャーハン
本日のデザート

【龍のコース】 ¥6,000

前菜三種盛合せ
元祖 フカヒレ茶碗蒸し
産直やさいと海鮮の炒め
海老と季節野菜のチリソース
点心3種
根菜入り果実酢の酢豚
本日に逸品料理
”自家製” XO醬チャーハン
本日のデザート

【贅のコース】 ¥8,000

前菜四種盛合せ
元祖 フカヒレ茶碗蒸し 鬼入り
産直野菜とイカ・ホタテ・エビの炒め
”世界一長い”？海老春巻と点心2種
大海老と季節野菜のクリームソース 揚げパン添え
根菜入り果実酢の酢豚
本日に逸品料理
”自家製” XO醬チャーハン
本日のデザート2種盛合せ

【極のコース】 ¥10,000

前菜四種盛合せ
元祖 フカヒレ茶碗蒸し 半姿入り
産直野菜とイカ・ホタテ・エビの炒め
”世界一長い”？海老春巻と点心2種
大海老と季節野菜のクリームソース 揚げパン添え
根菜入り果実酢の酢豚
コラーゲン入り本日に逸品料理
”自家製” XO醬チャーハン
本日のデザート盛合せ

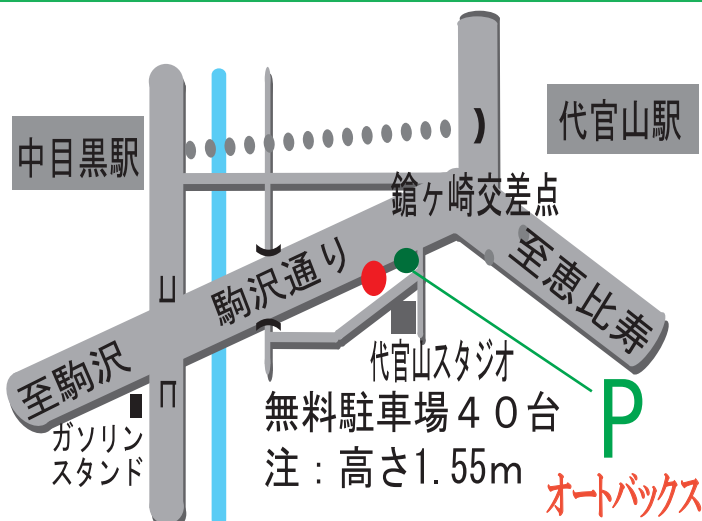
入荷によりお料理が予告なく変更する場合があります。

フリードリンク 2時間飲み放題となります。(ラストオーダー90分)
ビール・紹興酒・杏露酒・焼酎・ウイスキー・ウーロン茶

野菜ソムリエが香川県・鳥取県などから仕入れた旬の野菜や吟味された食財を
漢方アドバイザーが薬膳を基にメニュー監修し、身体にやさしいお料理をご提供してあります。



『日本野菜ソムリエ協会認定レストラン』店舗に野菜案内人、野菜ソムリエがいます。



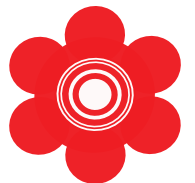
代官山駅から徒歩 3分

中目黒駅から徒歩 5分

席数 170席 個室 6

創業 1970年

代官山 花壇



電話 03(3719)9161

営業時間 ランチ 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:00)

〒153-0061 東京都目黒区中目黒 1-3-12
オートバックス 3階