

NEW YEAR'S PARTY COURSE

至福の一皿

河野 匠 壱 監修

Reikyō Special Course 忘・新年会コース

2023年12月1日(金) ▶ 2024年1月30日(火)



要予約

お一人様(2名様より)

4,400円(税込)コース

6,600円(税込)コース



総料理長

岩坂 唯史
TADASHI IWASAKA



料理長

今村 友紀
TOMONORI IMAMURA

真鯛の中華風お刺身
海鮮ワンタン入りスープ
鶏肉の香り揚げ
牛肉の中国味噌炒め
エビのパームソース炒め
湯葉豆腐の辛いソース仕立て
イカの葱ソース
炒飯or湯麺or特製グリーンカレー
本日のデザート

5種冷菜
カニ味噌入りフカヒレスープ
エビのパームソース炒め
カニ爪の揚げ物添え
カキの辛し炒め
伊万里牛の中国味噌炒め
肥後赤鶏の甘酢炒め
湯葉豆腐のフカヒレあんかけ
炒飯or湯麺or特製グリーンカレー
本日のデザート

フリードリンク 2,200円[税込]
2時間制:5名様以上より

すべてのお客様に感謝を込めて。



お客様にはいつでも
最高の厳選された材料でご提供いたします。

熊本市中央区白山3丁目1-5-2F
tel.096(366)4688 fax.096(366)4293
お申込みはお電話または店頭で承ります。

定休日 毎週水曜日 全席 禁煙

