



# 秋のコース

## 『蓮華 (れんげ)』 お一人様 8,800 円

「蓮華」(サントリー山崎・白州他飲み放題付) 12,100円

### 前菜六種

上海蟹入りフカヒレの煮込み

+1,650円でフカヒレの姿煮(中)

に変更できます

秋野菜と海老の炒め

帆立の四川風辛し炒め

牡蛎と季節野菜のフリッター

牛ホホ肉と栗の煮込み

秋鮭の玄米炒飯

デザート

※ 変更の受付は前日迄となります



「蓮華」(サントリー山崎・白州他飲み放題付) 12,100円

◆山崎・白州他飲み放題ドリンクメニュー◆ (90分ラストオーダー)  
山崎・白州・ビール・紹興酒・ハイボール・レモンサワー・ウーロンハイ  
焼酎・ウイスキー・あんず酒ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャエール  
コーラノンアルコールビール・ハウスワイン(赤・白)・日本酒

ご予約・ご相談

03-3719-9161

※ 2～8名様にて承ります。※ 表示価格はお一人様・税込みとなります。

※ 仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※ 写真はイメージです。

## 『水仙 (すいせん) 』

6,600 円

前菜五種

上海蟹入りフカヒレのスープ

+2,200円でフカヒレの姿煮(中)に変更できます

秋野菜と海老の炒め

紋甲イカの豆鼓炒め

帆立と季節野菜のフリッター

牛ホホ肉と栗の煮込み

秋鮭の玄米炒飯

デザート

※ 変更の受付は前日迄となります

## 『蓮華 (れんげ) 』

8,800 円

前菜六種

上海蟹入りフカヒレの煮込み

+1,650円でフカヒレの姿煮(中)に変更できます

秋野菜と海老の炒め

帆立の四川風辛し炒め

牡蛎と季節野菜のフリッター

牛ホホ肉と栗の煮込み

秋鮭の玄米炒飯

デザート

※ 変更の受付は前日迄となります



上海蟹入りフカヒレの煮込み



帆立の四川風辛し炒め



牡蛎と季節野菜のフリッター



牛ホホ肉と栗の煮込み



和牛のオイスターソース仕立て



秋鮭の玄米炒飯



松茸入り栗おこわ

## 『桂花 (けいか) 』

11,000 円

前菜七種

上海蟹入りフカヒレの姿煮

秋野菜と海鮮の炒め

和牛とキノコのオイスターソース

鮑と季節野菜のフリッター

大海老のクリーム煮 揚げパン添え

松茸入り五目おこわ

デザート二種

2 日前予約

## 『贅沢 (ぜいたく) 』

13,200 円

前菜八種

朝鮮人参漢方蒸しスープ

極上フカヒレの姿煮

伊勢海老と季節野菜の炒め

和牛のオイスターソース炒め

北京ダック

白身魚のソテー油淋ソース

鮑のステーキ

特撰季節の御飯

デザート二種

### ◆サントリー山崎・白州飲み放題付コース◆ (90分ラストオーダー)

「水仙」	(サントリー山崎・サントリー白州他飲み放題付)	9,900円
「蓮華」	(サントリー山崎・サントリー白州他飲み放題付)	12,100円
「桂花」	(サントリー山崎・サントリー白州他飲み放題付)	14,300円
「贅沢」	(サントリー山崎・サントリー白州他飲み放題付)	16,500円

SINCE 1970  
中国飯店 花壇

ご予約・ご相談

03-3719-9161

※ 2~8名様にて承ります。※ 表示価格はお一人様・税込みとなります。  
※ 仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※ 写真はイメージです。