

2026年 1月 2.3.4日
新年の宴は、花壇の味で華やかに。



花壇
KADAN

お正月MENU

2～8名様 小皿提供、お一人様ごとにお取り分けをするコース
4名様～ 大皿盛り、お客様がご自由にお取り分けするコース



※写真はイメージです

『水仙 (すいせん)』 6,500円

冷菜四種盛り合わせ
フカヒレの茶碗蒸し
鶏肉とキノコの豆鼓炒め
点心二種
海老チリソース
本日のお食事
デザート

『蓮華 (れんげ)』 8,500円

冷菜五種盛り合わせ
特撰フカヒレの茶碗蒸し
イカと小柱と季節野菜の塩炒め
鶏肉とキノコの豆鼓炒め
点心二種
海老チリソース
本日のお食事
デザート

『桂花 (けいか)』 11,000円

冷菜六種盛り合わせ
フカヒレと蟹肉の茶碗蒸し
平貝と季節野菜の海老味噌炒め
神威豚とキノコの豆鼓炒め
本日の揚げ物 (蟹爪)
鮮魚のチリソース
本日のお食事
デザート

12月20日迄予約

『薔薇 (ばら)』 15,000円

冷菜七種盛り合わせ
厳選フカヒレの姿煮
鮑と蟹爪と季節野菜の海老味噌炒め
牛ヒレ肉とキノコの甘辛炒め
北京ダック
大海老のチリソース
本日のお食事
デザート

『蘭 (らん)』 20,000円

花壇特撰冷菜
極上フカヒレの姿煮
鮮魚の葱生姜炒め
黒毛和牛サーロインのクレープ包み
帆立と蟹爪のフリッター
ナマコの醤油煮込み
蓮の葉包みおこわ
デザート二種

『お子様御膳』 4,400円

蟹玉
豚肉とキノコのオイスター炒め
又焼炒飯
海老餃子
黒豚焼売
蟹爪フライ
胡麻団子

※ 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。
※ キャンセル料について、以下の通り申し受けます。

■ キャンセルポリシー (予約取消及び人数減少時) (ご予約人数20名様未満の場合)

当日連絡なし100% 当日連絡あり70% 前日50% 2日前30% 7日前10%

(注1) 各プラン内にキャンセルポリシーが記載されている場合は、プラン内のキャンセルポリシーが優先されます。

(注2) 上記日数以前でも、当店からの電話またはメールによって御予約確定のお願いを行う場合がございます。

その場合、確認時点以降キャンセル料が発生いたします。あらかじめご了承くださいませ。

(注3) ご予約人数が20名様以上の場合は別途規定となります。