

春の 歓迎 迎会 コース



期 間：3月1日(金)～5月31日(金)

- 黒醋海蜇頭 クラゲの冷菜 粒マスタード添え
- 甜醬白油鶏 蒸し鶏の甘露ソース 春キャベツ添え
- 京鼎小籠包 季節の小籠包入り 三色小籠包
- 蘿蔔糕春捲 大根餅の春巻
- 翡翠鮮蝦仁 海老の塩炒め 春ニラの香り
- 鮮菇牛肉片 牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め
- 香腸江戸菜 江戸菜と腸詰の炒め
- 水芹菜炒飯 春香るクレソンとチャーシューの炒飯
- 杏仁滑豆富 滑らか杏仁豆腐

前日までの御予約でお得に！

コース料理のみ ¥5,000 ▶▶▶ **¥4,500** (税込)

飲み放題付き ¥7,200 ▶▶▶ **¥6,000** (税込)
(2時間制 ラストオーダー20分前)

ご予約は
こちらから▽

<http://www.jin-din-rou.net/>

