

本年最終営業日は28日とさせていただきます
新年2〜3日(完全予約三部制)は営業致します
お早目の予約をお勧めしております

忘年会コース紹介

ご予約、お問い合わせ

04-7164-5211

下記の価格はお一人様の価格です(税込)

この他12,960円・16,200円の忘年会コースもご用意ございます

フリードリンク付き忘年会プランA
[11:30〜21:00]

6,480

三併盆

本日のおまかせ三種前菜盛り合せ

七彩豆腐羹

豆腐、具沢山のとろみスープ

是日蒸籠仔

蒸し点心盛り合わせ

本日猪肉三寶

香港式BBQ含む三種豚肉料理盛り合せ

(自家製チャーシュー・焼き餃子・黒酢和え)

北京片皮鴨

文菜華名物 北京ダック

(コースに追加で承ります。¥1,080-)

琵琶焼鶏

鶏の丸ごと窯焼き 琵琶型仕上げ

麻婆豆腐或干焼蝦仁

麻婆豆腐 シェフオリジナル辣油仕立て
もしくは海老のチリソースのいずれか

荷葉飯或上湯麵

蓮の葉包みチマキまたは上湯麵

本日甜品

本日のデザート

フリードリンク付き忘年会プランB
[11:30〜21:00]

8,640

文菜華特製併盆

シェフおまかせ広東前菜の盛り合わせ

根菜牛肉湯

常陸牛肉と様々な根菜入り上湯蒸しスープ

是日蒸籠仔併焼餃子

蒸し点心三種盛り合わせと焼き餃子

琵琶焼鶏

鶏の丸ごと窯焼き 琵琶型仕上げ

北京片皮鴨

文菜華名物 北京ダック

(コースに追加で承ります。¥1,080-)

蒜茸粉絲蒸帶子

北海道産帆立貝と春雨、えのき茸のガーリック蒸し

八珍羅漢豆腐煲

信州産きのこ湯葉、豆腐入り具沢山の土鍋煮込み

叉焼生菜炒飯

チャーシューとレタスの炒飯

本日甜品

本日のデザート

フリードリンク付き忘年会プランC
[11:30〜21:00]

10,800

文菜華特製併盆

シェフおまかせ広東前菜の盛り合わせ

蟹肉翅

旬の蟹を使った気仙沼産ふかひれスープ

鮮時蔬黃炒帶子

北海道産帆立貝と旬の味覚の炒め

是日蒸籠仔併焼餃子

蒸し点心三種盛り合わせと焼き餃子

XO蒸大蝦碌

殻付き足赤海老の自家製XO醬蒸し

北京片皮鴨

名物 北京ダック

菜胆白湯糯米雞翼

鶏手羽先の糯米詰め

滋味深い鶏白湯煮込み 温野菜添え

海鮮湯麵

海鮮入りあんかけ汁そば

本日甜品

本日のデザート

◇忘年会プランをご検討のお客様へ

上記プランは誠に勝手ながら仕入れの都合上、6名様以上で御予約日3日前までにご注文のお客様を対象とさせていただきます(2時間30分制 但しフリードリンク延長時は除く)

また上記プランにはフリードリンク(1名様2,160円)がコースの中に含まれております

14名様以上は1Fを貸切でご利用いただけます。またそれ以下の場合でもご相談させていただきます

当日の市場の入荷状況により内容が変更になる場合もございます。ご了承下さいませ

◇キャンセル(御人数様減含む)について

御人数様の変更は前日15:00迄のご連絡をお願い致します(火曜日の場合は月曜定休の為、日曜日迄)

それ以降のキャンセルは仕入れの都合上、お飲み物を含まないお料理代を頂戴させていただきます

また宴会自体をキャンセルの場合はご予約日3日前までに必ずご連絡くださいませ

(それ以降はキャンセル料とし50%頂戴いたします)何卒ご理解、ご了承下さいます様お願い致します。

こちらの忘年会プランは12月1日から12月28日までの期間限定コースとなります

FREE DRINKS [120min]

FREE DRINKの延長も承ります(30分毎+540円)

瓶ビール

ワイン(赤/白)

紹興酒・カクテル各種・焼酎(麦/芋)

ソフトドリンク各種・厳選特級中国茶

*生ビールご用意致します(お一人様+1,080円)
キリンまたはアサヒを銘柄指定承ります(予約時)