

# 忘年会のお知らせ(11月21日～12月29日)

厳しかった2009の結びは**料理重点**重義で。

11月20日までのご予約は**個室料無料**で承ります。

◇お好みの時間帯に対応致します。

◇個室のご利用 4～24名様

◇ホール貸切り 30名様以上

基本プラン(料理等内容の変更も承ります) **ゆったり3時間**

料理総予算の20%分、紹興酒「飛雁雅酒10年」をサービス致します。(他特典との併用不可)

**12,600円**

のコース

**15,750円**

のコース

**18,900円**

のコース

**21,000円**

のコース

全コース共通

9品オードブル：お酒とご歓談をお楽しみ下さい。

全コース共通

極薄皮小籠包：支配人のサービス

蟹肉フカヒレスープ  
海鮮とアスパラの炒め

蟹肉フカヒレスープ  
海鮮とアスパラの炒め

まとう鯛と黄ニラの炒め

蟹肉フカヒレスープ  
まとう鯛と黄ニラの炒め

伊達鶏のタイ風ソース  
or  
黒豚トロトロ煮

アワビの醤油煮  
or  
車エビのフレッシュ  
フルーツソース添え

フカヒレ姿煮込み  
or  
アワビ姿煮込みのナマコ添え

干しアワビステーキ  
and  
ローストダック  
オレンジソース添え

季節野菜

季節野菜

季節野菜

季節野菜

全コース共通

伊万里牛フィレ肉黒胡椒風味(玉ネギ・パプリカ)

五目炒飯

海鮮炒飯

伊達鶏の蒸しスープ

アワビ煮汁ご飯

アワビ煮汁ご飯

全コース共通

暖かいデザート：千層糕 フレッシュマンゴーかけ

冷たいデザート：フレッシュマンゴープリン and タピオカ入りココナッツミルク

○ 一般コース(10,500～105,000円)・アラカルトも承ります。

○ **ランチをベースにした午後のご利用がお勧めです。**

◇ 飛雁雅酒 10年(6,300円) 20年(21,000円) 30年(42,000円)

◇ ドンペリ(白・ロゼ)等のシャンパンやワインもご用意して居ります。

**年末は12月29日まで、新年は1月3日より**

ご予約は

**03-3572-7111(代)**

中国料理 銀座 飛雁閣

店主 藤本 飛呂