

各プラン料金は、すべて消費税・サービス料・個室料込みの金額です。
個室のご利用は、22時までとさせていただきます(LO21:30)

සෑයු ධාන්තන්

かがやき

お一人様 22,000円 (一階 20,000円)

単品でご注文される合計より 28% お得です

1. フカヒレの刺身、すっぽんなど旬の冷菜六種銘々飾り盛りあわせ
2. 極上ふかひれの姿煮とパルマ産生ハムと雲丹添え
3. 国産和牛サーロインの炙り焼き 木苺ソース
4. 伊勢海老と冬野菜の香り炒め
5. 北京ダック 創業50年スタイル
6. 黒あわびの姿蒸し松茸添え
7. 特製鶏の煮込みそば
8. ツバメの巣入りフレッシュフルーツのデザート
9. 中国焼き菓子、白毫銀針茶

GIFT 乾杯酒付き

ぐれ

お一人様 12,980円 (一階 11,800円)

単品でご注文される合計より 35% お得です

1. 特選! 山海の六種冷前菜銘々飾り盛り
2. 極上ふかひれ姿煮とパルマ産生ハムと雲丹添え
3. 国産和牛サーロインの炙りと彩り冬野菜、ポルチーニ茸ソース
4. オマール海老のフレッシュチリソース煮
5. 北京ダック 創業50年スタイル
6. 特製鶏の煮込みそば
7. 中国甘味デザート
8. 白毫銀針茶

GIFT 乾杯酒付き

こまねび

お一人様 9,790円 (一階 8,900円)

単品でご注文される合計より 26% お得です

1. 特選! 季節の冷前菜六種銘々飾り盛り
2. 最上ふかひれ姿煮(葷切鮫)
3. アンガス牛と松茸、銀杏のソテー 粒マスタードソース
4. 豪州産オマール海老、アワビの香草ソース炒め
5. 北京ダック 創業50年スタイル
6. 特製鶏の煮込みそば
7. 中国甘味デザート
8. 茉莉花茶(ジャスミンティー)

GIFT 乾杯酒付き

こぼら

お一人様 8,250円 (一階 7,500円)

単品でご注文される合計より 30% お得です

1. 特選! 山海の六種冷前菜銘々飾り盛り
2. 葷切鮫ふかひれと濃厚蟹味噌とろみスープ
3. アンガス牛に栗とポルチーニ茸の香りソテー
4. オマール海老のテールと冬野菜にハーブソース
5. オーシャンパーチの素揚げスウィートチリソース添え
6. 特製鶏の煮込みそば
7. 中国甘味デザート

GIFT 乾杯酒付き

あさぎり

お一人様 5,940円 (一階 5,400円)

カロリーが気になる方、量より質のライトプランです。

単品でご注文される合計より 15% お得です

1. 前菜の四種盛りあわせ
2. 銀杏と厳選豚のサイコロステーキ
3. 小海老とマコモ茸の自家製×O醤あえ
4. 麻婆豆腐伝説 開店50年メモリアルスタイル
5. カリフラワーと蟹味噌の濃厚とろみ煮込
6. 特製鶏の煮込みそば
7. 中国甘味デザート

その他、ご宴会内容やご予算に応じて柔軟に対応させていただきますので、お気軽にお問合せ下さい。

※1Fグリル席では、個室料・サービス料は掛かりません。一階価格になります。 ※個室ご利用の場合は、ご飲食代金にサービス料 10%(個室料込み)が掛かります。

※食物アレルギーの方は、ご予約の際に必ずご連絡下さい。 当店ではアレルギーの対応が出来ません。ごく微量でも危険ですので遠慮頂いております。 160904

※専用駐車場はございません。パーキングメーターは、午後7時より無料です。

GIFT マークのお飲み物は、ソフトドリンクに変更出来ます。

※メニューに記載しているお料理は、天候その他の事情により変更する場合があります。 詳細は当店ホームページをご覧ください。 <http://chuuka.com>