

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。

すべての個室に窓があり、新鮮外気で安心です

အလွယ်တကူ အစားအသောက်များကို အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

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、すっぽんなど厳選旬冷菜六種銘々飾り盛り
2. 極上ふかひれの姿煮 あん肝添え
3. 国産和牛サーロインステーキの柚子胡椒ジュレソース
4. 国産伊勢海老のヤンニョムソース和え
5. 北京ダック 創業50年スタイル
6. 希少! ツバメの巣の茶碗蒸し
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! フカヒレの刺身など旬の冷菜六種飾り盛りあわせ
2. 極上ふかひれ(草切尾鰭)の姿煮と幻の絹傘茸
3. NZ産ラムフィレ肉のチャイニーズステーキ、バルサミコソース
4. 大海老姿のフレッシュトマトチリソース煮込み
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

こもれび

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. 極上ふかひれ姿白湯(パイタン)醤油煮込 あん肝添え
3. アンガス牛チャックフラップステーキ メイプルナッツソース
4. 大海老姿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. 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. 極上フカヒレとすり流しレンコンとろみスープ
3. 熟成スプリングラムチョップに野菜ソテー HM添え
4. 天然手長海老のチリソース煮
5. 茶葉で燻製された香り鴨ロースト
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. フカヒレとハム、タケノコの卵白とろみスープ
3. オーストラリア牛と青梗菜のオイスターソース炒め
4. 宮城産平目のカシューナッツソテー
5. 小海老とミニトマトの岩塩フリット
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>