

江陽グランドホテル13F

中国飯店 龍天江

忘年会 新年会 お料理プラン

本場の
中華三昧



忘・新年会フリードリンクパック

お一人様 **¥2,500** (内消費税108円・サービス料228円)

瓶ビール (500ml) ・ソフトドリンク・日本酒・紹興酒・焼酎・ウイスキー
+500円で「赤・白ワイン」もフリードリンク



■ 個室は5名様～10名様まで ■ ホール席は4名様から ■ お料理プランの申し込みは御予約制とさせていただきます。 ■ 上記お飲物価格には10%のサービス料を加算させていただきます。

ご予約・お問合せ

宴会予約直通

江陽グランドホテル13F

龍天江予約

江陽グランドホテル **022-265-8888**

中国飯店 龍天江 **022-267-5111**

(江陽グランドホテル代表)

仙台市青葉区本町二丁目3-1 URL <http://www.koyogh.jp>

E-mail info@koyogh.jp

福

お一人様 **¥6,000**

内消費税 260円
内サービス料 546円

- 四種冷菜の盛り合せ
- 蟹肉入りコーンスープ
- 牛肉の黒胡椒炒め
- 宮城野ポークの揚げ物 カレー風味
- 車海老のチリソース煮
- 鮮魚の姿飾り黒醋ソース
- 福建式餡かけ焼飯
- マンゴプリン
- 中国茶

禄

お一人様 **¥7,000**

内消費税 303円
内サービス料 637円

- 蔵王鶏の揚げ物 ナンプラーソース
- イカ団子入り薬膳スープ
- 鮮魚の姿飾り 山椒辛子ソース炒め
- 北京ダック
- 車海老の老酒辛子ソース
- 宮城野ポークの黒豆ソース蒸し
- 土鍋入り麻婆湯麺
- マンゴプリン
- 中国茶

Option Beverage

税込み価格

■ 生ビール			
麒麟生ビール「ブラウマイスター」	350ml		¥735
ギネス黒生ビール	350ml		¥945
■ ソフトドリンク			
各種			¥525～
■ 中国酒			
陳年8年紹興花彫酒	フルボトル		¥5,250
	ハーフボトル		¥2,625
	グラス		¥945
陳年10年紹興花彫酒	フルボトル		¥8,400
桂花陳酒	フルボトル		¥2,100
杏露酒	フルボトル		¥2,310
■ 焼酎			
麦 (いいちこ、佐藤)		グラス各	¥735
芋 (晴耕雨読、不二才)		グラス各	¥735
米焼酎 (米蔵)		ボトル各種 720ml	¥5,250
■ ウイスキー			
マッカラン10年	ハイボール		¥945
	グラス		¥945
	ボトル		¥12,600
その他各種ウイスキーも取り揃えております。			
■ ワイン			
赤・白		グラス	¥840～
		ハーフボトル	¥3,150～
		フルボトル	¥5,250～

Winter

Party Plan

[2012-2013 ✨ 冬のパーティープラン]



KOYO GRAND HOTEL
<http://www.koyogh.jp/>

モデレート

お一人様 **¥8,000**
[内消費税346円、サービス料727円]

《フリードリンク付》

中国料理
洋中特選料理
 のいずれかをお選び下さい。



- 四種冷菜盛り合せ
- 蟹肉入りコーンスープ
- 赤イカのホットペッパー炒め
- 宮城野ポークの揚げ物 カレー風味
- 車海老の老酒辛子ソース
- 牛肉の角煮 青菜添え
- 広東風五目焼きそば
- フルーツ入り杏仁豆腐
- 中国茶

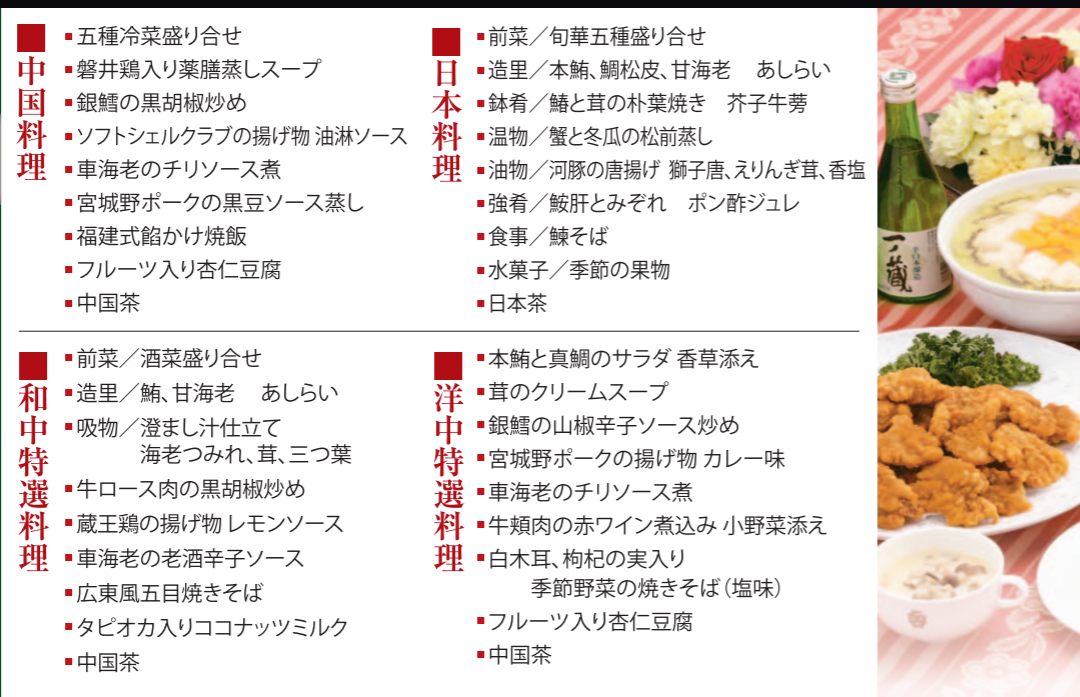
- スモークサーモンのサラダ仕立て
- チーズクルトン入りミネストローネ
- 赤イカのホットペッパー炒め
- 蔵王鶏の揚げ物 油淋ソース
- 車海老のチリソース煮
- 豚フィレ肉の英国風 茸ソース
- 広東風五目焼きそば
- デザート
- コーヒー

スーペリア

お一人様 **¥9,000**
[内消費税390円、サービス料818円]

《フリードリンク付》

中国料理
日本料理
洋中特選料理
和中華特選料理
 のいずれかをお選び下さい。



- 五種冷菜盛り合せ
- 蟹井鶏入り菜膳蒸しスープ
- 銀鱈の黒胡椒炒め
- ソフトシェルクラブの揚げ物 油淋ソース
- 車海老のチリソース煮
- 宮城野ポークの黒豆ソース蒸し
- 福建式餡かけ焼飯
- フルーツ入り杏仁豆腐
- 中国茶

- 前菜／旬華五種盛り合せ
- 造里／本鮪、鯛松皮、甘海老 あしらい
- 鉢肴／鮪と茸の朴葉焼き 芥子牛蒡
- 温物／蟹と冬瓜の松前蒸し
- 油物／河豚の唐揚げ 獅子唐、えりんぎ茸、香塩
- 強肴／鮫肝とみぞれ ポン酢ジュレ
- 食事／鯨そば
- 水菓子／季節の果物
- 日本茶

- 前菜／酒菜盛り合せ
- 造里／鮪、甘海老 あしらい
- 吸物／澄まし汁仕立て 海老つみれ、茸、三つ葉
- 牛ロース肉の黒胡椒炒め
- 蔵王鶏の揚げ物 レモンソース
- 車海老の老酒辛子ソース
- 広東風五目焼きそば
- タピオカ入りココナッツミルク
- 中国茶

- 本鮪と真鯛のサラダ 香草添え
- 茸のクリームスープ
- 銀鱈の山椒辛子ソース炒め
- 宮城野ポークの揚げ物 カレー味
- 車海老のチリソース煮
- 牛頬肉の赤ワイン煮込み 小野菜添え
- 白木耳、枸杞の実入り 季節野菜の焼きそば(塩味)
- フルーツ入り杏仁豆腐
- 中国茶

プルミエ

お一人様 **¥10,000**
[内消費税433円、サービス料909円]

《フリードリンク付》

中国料理
和洋特選料理
和中華特選料理
洋食特選料理
 のいずれかをお選び下さい。



- 五種冷菜盛り合せ
- 蟹肉入り海燕の巣のスープ
- 河豚の山椒辛子ソース炒め
- 北京ダック
- 車海老のマヨネーズソース
- 鮮魚の姿蒸し香港風
- 五目中華粥
- タピオカ入りココナッツミルク
- 中国茶

- 前菜／旬菜五種盛り
- 造里／本鮪、真鯛、牡丹海老 あしらい
- 河豚の山椒辛子ソース炒め
- 蟹爪の揚げ物
- 車海老のチリソース煮
- 仙台牛の角煮 青菜添え
- 食事／鯨そば
- フルーツ入り杏仁豆腐
- 中国茶

- 前菜／旬菜五種盛り合せ
- 造里／鮪と鮮魚、甘海老 あしらい
- 吸物／雲丹の御吸物
- 銀鱈のムニエル フレッシュトマトのピスターソース
- 牛フィレ肉の網焼き ボルドー産赤ワインソース
- グリーンサラダ
- デザートの盛り合せ
- コーヒー

- ズワイ蟹と白身魚のテリーヌ ソースエグルレット添え
- 燕の巣と小野菜入りコンソメスープ
- 金目鯛と小海老のムースの盛り合せ 二色ソース
- 牛フィレ肉のステーキ 茸のマデラソース
- 季節野菜のサラダ
- デザートの盛り合せ
- パン
- コーヒー

※フリードリンクのお飲物はビール・日本酒・ソフトドリンク・焼酎・ウィスキーとなります。
 ※お申し込みは10名様より承ります。

Option Menu 追加料理

日本料理	■ 川海老の唐揚げ	お一人様 ¥525 <small>[内消費税25円]</small>
	■ いくら丼	お一人様 ¥735 <small>[内消費税35円]</small>
洋風料理	■ オニオングラタンスープ	お一人様 ¥1,050 <small>[内消費税50円]</small>
	■ シーフードグラタン	お一人様 ¥1,050 <small>[内消費税50円]</small>
中国料理	■ 五目焼飯	1卓 ¥3,412 <small>[内消費税162円]</small>
	■ 蓮の葉包み五目おこわ	1卓 ¥4,746 <small>[内消費税226円]</small>



川海老の唐揚げ お一人様 ¥525
 蓮の葉包み五目おこわ 1卓 ¥4,746

Option Beverage 飲み物のご案内

ノンアルコールビール 334ml	¥525 <small>[内消費税25円]</small>
紹興酒 [ハーブ] 320ml	¥1,575 <small>[内消費税75円]</small>
〃 [フル] 640ml	¥3,150 <small>[内消費税150円]</small>
紹興酒陳年八年 [ハーブ] 320ml	¥2,625 <small>[内消費税125円]</small>
〃 [フル] 640ml	¥5,250 <small>[内消費税250円]</small>
大和伝(特別純米) 720ml	¥3,780 <small>[内消費税180円]</small>
日高見(吟醸) 720ml	¥4,725 <small>[内消費税225円]</small>
浦霞禅 720ml	¥6,300 <small>[内消費税300円]</small>
スパークリングワイン[ブランドール(カーヴァ)] 750ml	¥4,725 <small>[内消費税225円]</small>
ハウスワイン[赤][白] 750ml	¥4,725 <small>[内消費税225円]</small>
ACブルゴーニュ・シャルドネ[白] 750ml	¥5,775 <small>[内消費税275円]</small>
ACブルゴーニュ・ピノ・ノワール[赤] 750ml	¥5,775 <small>[内消費税275円]</small>
純米地酒 1800ml	¥5,775~ <small>[内消費税275円]</small>
カクテルコーナー	¥52,500~ <small>[内消費税2,500円]</small>

■ その他各種飲物をご準備いたしております。
 ■ オプションメニューならびにオプションビバレッジの上記金額には10%のサービス料を加算させていただきます。