

秋香る一皿で、ゆるやかに満ちる宴を

柳江苑・秋のご宴会プラン

ご予約
承り中

手作り豆乳豆腐の辛子餡

2026.9月・10月

紹興酒もチャイニーズカクテルも
2時間飲み放題

お昼から
もOK



鳥賊と白身魚と銀杏の
旨塩炒め

銘々盛りはプラス500円



7,000円(税込)

大皿盛り7品

- 1 秋の彩り前菜四種盛り
- 2 三味点心盛り
- 3 海老と木くらげのふわふわ玉子炒め
- 4 豚肉と里芋の柔らか煮 青菜添え
- 5 白身魚の花椒チリソース
- 6 鶏肉と鳥賊と銀杏と茸の旨塩炒め
- 7 人気の冷やし豆乳担々麺



【写真のコース】

8,000円(税込)

大皿盛り9品

- 1 秋の彩り前菜五種盛り
- 2 点心二種
- 3 手作り豆乳豆腐の辛子餡
- 4 海老のチリソースとオーロラの二種ソース
- 5 鶏肉と根菜のセイロ蒸し 胡麻風味ソース
- 6 鳥賊と白身魚と銀杏の旨塩炒め
- 7 豚肉と里芋の柔らか煮 青菜添え
- 8 人気の冷やし豆乳担々麺
- 9 杏仁豆腐

豚肉と里芋の柔らか煮
青菜添え

9,000円(税込)

大皿盛り9品

- 1 秋の彩り前菜六種盛り
- 2 気仙沼産ふかひれ入りスープ
- 3 点心二種
- 4 大海老のチリソースとオーロラの二種ソース
- 5 牛肉ときのこのオイスターソース風味
- 6 魚介二種と秋野菜の香醤油炒め
- 7 白身魚と白菜のクリーム煮
- 8 ズワイ蟹のあんかけ(炒飯又はスープ麺) 又は 冷やし豆乳担々麺
- 9 デザート盛り合わせ

オプションメニュー

名物バスセンターの
カレー焼きそば
熱々麻婆豆腐
(4人前)
各2,000円税込



柳江苑限定

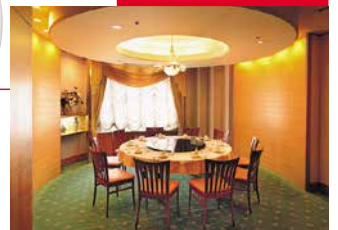
＼贅沢なフカヒレ姿煮／

11,000円(税込)

お料理9品

- 1 秋の八珍吉祥彩り前菜
- 2 牛モツと水餃子の四川麻辣菜膳火鍋
- 3 気仙沼産ふかひれ煮込み 青菜添え
- 4 大海老のチリソースと卵白クリーム炒め
- 5 蟹爪の広東風揚げ
- 6 熟成牛肉の香港XO醤ソース 秋野菜添え
- 7 生鮮二種の生姜香る黒酢風味ソース
- 8 牡蠣のオイスターソース (炒飯又はスープ麺) 又は 冷やし豆乳担々麺
- 9 デザートプレート

個室無料



■フリードリンクの内容

- 瓶ビール ● 紹興酒 ● 日本酒 ● ワイン(赤・白) ● ウイスキー
 - ハイボール ● 焼酎 ● 杏露酒 ● ライチ酒
 - ノンアルコールビール ● ノンアルコールカクテル
 - ウーロン茶 ● オレンジジュース
- ★中国酒カクテル(上海ハイボール・ドラゴンウォーター・香港フィズ)

■ご予約:4名様より/2日前迄

■個室無料:6名様から、ゆったり40名~最大60名様

■営業時間:[昼] 11:30~14:30(14:00L.O)
[夜] 17:30~20:30(20:00L.O)

※休業日もございますので、お問い合わせください。尚、ホームページでも確認できます。

BANDAI SILVER HOTEL

3階

中国料理
柳江苑
CHINESE RESTAURANT RYUKOHEN

ご予約・お問い合わせは

025・240・3370[直通]

万代シルバーホテル/新潟市中央区万代1-3-30[万代シティのまんなかです] 025・243・3711(代表)

