



こんな
おいしい、はなし、
めったに、ごさいません。

誕生日は、ホテルで会食を。

2名様から／2日前迄にご予約ください

1 当日誕生日／ご本人様無料ホテルからご招待!

2 当月誕生日／ご本人様50%割引

※①②とも、2名様に付き1名様の特典となります、他サービスとの併用は出来ません。

期間/2020.12/1(火)~2/28(日) | コースご利用時間/17:30~19:00L.O
※年末年始のご利用はお問い合わせください。

夜の
ご利用

おひとり様 **5,000円**(税別)

中国名菜コース



- 彩り前菜四喜銘々盛り
 - ・ 蒸し鶏と香味野菜 青山椒ソース
 - ・ トンボローの五香味蓮の葉包み蒸し
 - ・ くらげと胡瓜の甘酢
 - ・ サーモン大根巻 ピータン卵白蒸し
- 気仙沼ふかひれ煮込み
蝦夷鮑の香港 XO 醬ソース 青菜添え
- 点心二種
- 海老のチリソース・オーロラソース二種盛り
- 窯焼北京ダック 香味野菜中国クレープで包んで
- 真鱈と大根の麻辣煮
- 牡蠣のオイスター風味炒飯 又は、ズワイ蟹の白雪スープ麺
- 絶品杏仁豆腐と中国菓子

3F 中国料理 柳江苑
電話 025・240・3370 [直通]

入舟コース



- 前 菜 季節の五品
- 蒸 物 真鱈白子蒸し
- 造 里 季節の地魚三品
- 焼 物 寒鰯の照り焼き
- 鍋 物 鮫鱈肝味噌仕立て
- 油 物 肥育名人“田口さん”の
新潟和牛の低温ロースト
冬野菜添え
- 食 事 地魚の握り寿司
- 水菓子 ル レクチェ蜜煮
さつま芋餡

3F 新潟の旬菜と地酒の店 銀 鈴
電話 025・245・5618 [直通]

定休日: 毎週月曜日 (祝日は営業)

全て、銘々皿でご提供いたします。

さらにホテルから/
プレゼント
また来てね
500円食事券
.....
思い出に
チェキ写真1枚

※メニューは季節により変わります。