

ビッパ宴会

COURSE

お一人様 8,800円コース(税込み)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
蟹黄魚翅	蟹卵入りふかひれスープ	○	○	○
芝士牛焗味龍蝦	ロブスターチーズ風味煮 ※	○	○	○
百花蟹拵或北京鴨	蟹爪の揚げ物又は北京ダック	○	○	○
紅焼鮑片	アワビのオイスターソース煮込み	○	○	○
X.O.醬炒帶子	ホタテ貝の特製X.O.醬炒め	○	○	○
清蒸鮮魚	鮮魚の広東風蒸し			○
蟹肉扒露笋	アスパラの蟹肉あんかけ		○	○
海鮮炒飯或糯米粽	海鮮入り炒飯又はチマキ	○	○	○
杏仁豆腐, 甜點心	杏仁豆腐, 甘い点心	○	○	○

※ロブスター料理はお好みの方法で調理します。

お一人様 11,000円コース(税込み)		2~5名様	6~10名様
		お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○
紅焼排翅	ふかひれ姿煮	○	○
姜蔥龍蝦	ロブスターネギと生姜炒め ※	○	○
北京片皮鴨	北京ダック	○	○
蚝油鮑片	アワビのオイスターソース煮込み	○	○
鼓汁蒸原隻帶子	殻付きホタテ貝の黒豆ソース		○
黑椒夏果牛柳粒	牛ヒレとナッツの黒胡椒炒め	○	○
碧綠珊瑚	アスパラの蟹卵かけ	○	○
海鮮炒飯或糯米粽	海鮮入り炒飯又はチマキ	○	○
甜品, 甜點心	特製デザート, 甘い点心	○	○

※ロブスター料理はお好みの方法で調理します。

お一人様 13,200円コース(税込み)		2~5名様	6~10名様
		お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○
蟹黄扒排翅	ふかひれ姿煮 蟹卵かけ	○	○
蚝皇鮑脯	アワビステーキのオイスターソース煮	○	○
干燒龍蝦	ロブスターのチリソース炒め ※	○	○
北京片皮鴨	北京ダック	○	○
X.O.醬炒牛柳粒	牛ヒレの特製X.O.醬炒め	○	○
蟹肉炒鮮奶	蟹肉とミルクの炒め	○	○
紅燒水魚煲	活スッポンの土鍋煮込み 【予約】		○
福建炒飯	海鮮あんかけ炒飯	○	○
甜品, 甜點心	特製デザート, 甘い点心	○	○

※ロブスター料理はお好みの方法で調理します。 【予約】2日前予約要

お一人様 16,500円コース(税込み)		2~5名様	6~10名様
		お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○
蟹肉扒排翅	ふかひれ姿煮 蟹肉かけ	○	○
原隻蚝皇鮑	まるごとアワビの特製ソース煮込み	○	○
北京片皮鴨	北京ダック	○	○
珊瑚燕窩炒鮮奶	蟹卵, 燕の巣とミルクの炒め	○	○
鼓汁焗龍蝦	ロブスター黒豆ソース煮 ※	○	○
紅燒水魚煲	活スッポンの土鍋煮込み 【予約】		○
瑶柱扒露笋	アスパラの干し貝柱あんかけ	○	○
X.O.醬福建炒飯	X.O.醬風味海鮮あんかけ炒飯	○	○
甜品, 甜點心	特製デザート, 甘い点心	○	○

※ロブスター料理はお好みの方法で調理します。 【予約】2日前予約要



お一人様 3,500円コース(税込み)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
粟米羹	コーンスープ	○	○	○
干焼蝦仁	エビのチリソース	○	○	○
春	春巻	○	○	○
密豆炒魷魚	スナックエンドウとイカの炒めもの			○
焼賣拼蝦	焼売とエビ餃子	○	○	○
雙花鷄球	野菜と鶏肉の煮込み		○	○
古老肉	スプタ	○	○	○
炒飯,新香	炒飯,お新香	○	○	○
杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

お一人様 4,600円コース(税込み)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
三絲魚翅	竹の子、椎茸、鶏入りふかひれスープ	○	○	○
干焼蝦球	大エビのチリソース	○	○	○
炸 或北京鴨	エビ、蟹肉入り巻揚げ又は北京ダック	○	○	○
時菜炒三鮮	海鮮三種の炒めもの	○	○	○
豆鼓鷄球	鶏肉の黒豆ソース煮込み		○	○
蟹肉扒青菜	季節野菜の蟹肉あんかけ			○
古老肉	スプタ	○	○	○
炒飯,新香	炒飯,お新香	○	○	○
杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

お一人様 5,700円コース(税込み)		2~3名様	4~6名様	7~10名様
		お料理 6品	お料理 7品	お料理 8品
什錦拼盤	前菜盛り合せ	○	○	○
蟹肉魚翅	蟹肉入りふかひれスープ	○	○	○
干焼蝦球	大エビのチリソース	○	○	○
百花蟹 或北京鴨	蟹爪の揚げ物又は北京ダック	○	○	○
X.O.醬炒雙鮮	ホタテ貝、イカとアスパラの特製XO醬炒め	○	○	○
密豆舞茸炒牛肉	牛肉と舞茸の炒め		○	○
點心雙拼	エビ餃子と五目餃子			○
糖醋排骨	骨付きスプタ	○	○	○
炒飯,新香	炒飯,お新香	○	○	○
杏仁豆腐	杏仁豆腐	○	○	○

※季節により、お料理の内容が変更になる場合がございます。
 ※1卓あたりの人数により、品数も変更となる場合がございます。
 ※ご予算にあわせて料理を調整いたしますので、どうぞ遠慮なくお問合わせ下さい。

飲み放題付コミコミプラン

☆5000円コミコミプラン

- ① 廣東式前菜四種盛り合わせ
- ② コーンスープ
- ③ 春巻き
- ④ 海老とカシューナッツの炒め
- ⑤ シューマイ
- ⑥ スブタ
- ⑦ マーボードーフ
- ⑧ チャーハン
- ⑨ 杏仁豆腐

☆6000円コミコミプラン (フカヒレスープの入ったおすすめプラン)

- ① 廣東式前菜五種盛り合わせ
- ② フカヒレスープ、竹の子、シイタケ、鶏肉入り
- ③ 春巻き
- ④ 海老のチリソース
- ⑤ 鶏肉と花野菜の炒め
- ⑥ シューマイと海老餃子
- ⑦ 名物・豚バラの柔らか煮
- ⑧ チャーハン
- ⑨ 杏仁豆腐

☆7000円コミコミプラン (フカヒレスープと北京ダックの人気プラン)

- ① 廣東式前菜六種盛り合わせ
- ② フカヒレと蟹肉スープ
- ③ 北京ダック
- ④ 海老のチリソース
- ⑤ 海鮮二種の香草炒め
- ⑥ 季節の蒸し餃子二種
- ⑦ 名物・豚バラの柔らか煮
- ⑧ チャーハン
- ⑨ 杏仁豆腐

◇飲み放題メニュー (二時間)

瓶ビール 紹興酒 焼酎 杏露酒

ウーロン茶 他ソフトドリンク

※プラス1000円で飲み放題時間一時間延長

◇備考

※各コース税金、サービス料、飲み放題付

※8名様以上でのご案内です。

※上記コースのほか8000円/10000円の

コミコミプランをご用意しております。

※ご予算に応じたプランをご用意いたします。

内容その他、お問い合わせください。

飲み放題付コミコミプラン

☆8000円コミコミプラン（中華高級食材をたっぷりを使用した人気プラン）

- ① 廣東特製前菜盛り合わせ
- ② 蟹肉入りフカヒレスープ
- ③ 大海老のチリソース
- ④ 北京ダック
- ⑤ 海鮮の XO 醬炒め
- ⑥ 白菜の干し貝柱あんかけ
- ⑦ 季節の蒸し点心二種
- ⑧ 名物、豚バラ肉の柔らかか煮
- ⑨ チャーハン
- ⑩ 杏仁豆腐

☆10000円コミコミプラン（フカヒレ姿、ロブスター、北京ダックの特別プラン）

- ① 廣東特製前菜盛り合わせ
- ② フカヒレ姿のスープ仕立て
- ③ ロブスターのチリソース
- ④ 北京ダック
- ⑤ 海鮮の XO 醬炒め
- ⑥ 白菜の干し貝柱あんかけ
- ⑦ 季節の蒸し点心二種
- ⑧ 名物、豚バラ肉の柔らかか煮
- ⑨ 海鮮チャーハン
- ⑩ 杏仁豆腐

◇備考

※各コース税金、サービス料、飲み放題付

※8名様以上でのご案内です。

※上記プランのほか 5000円より

コミコミプランをご用意しております。

※ご予算に応じたプランをご用意しております。

内容その他お問い合わせください。

◇飲み放題メニュー（二時間）

瓶ビール 紹興酒 焼酎 杏露酒

ウーロン茶 他ソフトドリンク

※+1000円で飲み放題時間 1時間延長