

コース料理のご案内

伝統の技が織りなす季節の美味をお楽しみください。

※2026年3月2日からのメニュー内容です。



ほうらん
芳蘭 1名様 14,300円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのスープ

鮑と大海老の炒め物、桜海老XO醤添え

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ

黒毛和牛の焼き物、青山椒の香り

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ

創業100周年記念コース

こうらん
黄蘭 1名様 11,000円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとずわい蟹のスープ

大海老とアスパラガスの炒め物

牛フィレ肉の焼き物、青山椒の香り

北京ダック

真鯛の飾り蒸しと鮑の蒸し物

本日のお食事

杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

せいらん
青蘭 1名様 8,800円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとずわい蟹と筍のスープ

牛フィレ肉のドウチー炒め

北京ダック

真鯛と地蛤の強火蒸し

本日のお食事

やわらか杏仁とココナッツアイス、フルーツジュレ

すいらん
翠蘭 1名様 7,150円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと筍のスープ

鶏肉と海老と彩り野菜の炒め物、木姜の香り

甘鯛とアスパラガスの揚げ物、
桜海老XO醤チリソース、マントウ添え

本日のお食事

小豆とタピオカの苺ココナッツミルク

要予約

きんらん
金蘭 1名様 22,000円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのステーキ

皇帝海老と野菜の桜海老XO醤炒め

黒毛和牛の焼き物と蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ

なまこと鮑の葱風味煮込み

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

要予約

ぎんらん
銀蘭 1名様 17,600円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとふかのえんがわの煮込み

大海老と野菜の桜海老XO醤炒め

黒毛和牛の焼き物と北京ダックの盛り合わせ

鮑と白身魚の強火蒸し、香味ソース

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

※画像は黄蘭のイメージです。

※時期により、ご予約が必要な場合がございます。詳しくは直接店舗までお問い合わせください。