

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。



きんらん
🌸 金蘭 🌸
お一人さま 22,000円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

活け帆立貝と本日の鮮魚の強火蒸し

鮑となまこと冬瓜の発酵唐辛子煮込み

黒毛和牛の焼き物

北京ダック

ふかのひれのステーキ

本日の食事

マンゴー杏仁のムース、ココナッツアイス添え

ぎんらん
🌸 銀蘭 🌸
お一人さま 17,600円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

北京ダック

蟹の爪の広東風揚げ物

黒毛和牛の辛味炒め、空心菜添え

皇帝海老と野菜の炒め物、山椒の香り

ふかのひれと鮑の煮込み

本日の食事

マンゴー杏仁のムース、ココナッツアイス添え

ほうらん
🌸 芳蘭 🌸
お一人さま 14,300円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと冬瓜の煮込み

鮑と白身魚の強火蒸し、フィッシュソース

大海老のチリソース煮

くらげと^{オーギョーチー}蟹と愛玉子のレモン甘酢和え

黒毛和牛の焼き物／北京ダック

本日の食事

デザート二種盛り合わせ

こはく
🌸 琥珀 🌸
お一人さま 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と蓴菜のスープ

大海老と帆立貝の黒にんにく辛味炒め

鮑と白身魚の強火蒸し、フィッシュソース

牛フィレ肉とドラゴンフルーツの黒酢ソース

北京ダック

本日の食事

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ

せいさい
🌸 星彩 🌸
お一人さま 8,800円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

冬瓜のやわらか煮込み、
ふかのひれと蓴菜のあんかけ

牛フィレ肉と季節野菜の黒胡椒炒め
北京ダック

鮑と白身魚のレモン辛味蒸し

本日の食事

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ

すいぎょく
🌸 翠玉 🌸
お一人さま 7,150円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのえんがわとずわい蟹の冬瓜みぞれスープ

海老と新生姜の炒め物
海老のすり身の湯葉包み揚げ

牛フィレ肉と季節野菜の黒酢ソース、マントウ添え

本日の食事

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ

※画像は琥珀のイメージです。

※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。