

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。



ほうらん
芳蘭 お一人さま **14,300円**

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと鮑の煮込み

大海老の柚子風味炒め

本日の白身魚の強火蒸し、上海蟹ソース

黒毛和牛の焼き物、トリュフソース
北京ダック

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ

こうらん
黄蘭 お一人さま **11,000円**

創業100周年記念コース

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと上海蟹のスープ

鮑といかの柚子風味炒め
北京ダック

白身魚の蒸し物、辛味きのこソース

黒毛和牛のやわらか煮込み、マントウ添え

本日のお食事

フルーツ入り杏仁豆腐

せいらん
青蘭 お一人さま **8,800円**

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと海の幸のスープ、芙蓉仕立て

鮑と白身魚の蒸し物、辛味きのこソース

牛フィレ肉の焼き物、トリュフソース
北京ダック

本日のお食事

べにはるかの冷たいお汁粉、紫芋アイス添え

すいらん
翠蘭 お一人さま **7,150円**

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのスープ

海老といかの上海蟹炒め

黒毛和牛のやわらか煮込み、
ポルチーニの香り、マントウ添え

本日のお食事

べにはるかの冷たいお汁粉、紫芋アイス添え

きんらん
金蘭 お一人さま **22,000円**

ご予約限定コース

季節の前菜盛り合わせ

皇帝海老の上海蟹炒め

黒毛和牛の焼き物と北京ダック

大粒鮑の強火蒸し

ふかのひれのステーキ

本日のお食事

本日のデザート

ぎんらん
銀蘭 お一人さま **17,600円**

ご予約限定コース

季節の前菜盛り合わせ

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物

本日の鮮魚と鮑の強火蒸し

黒毛和牛のステーキ、季節野菜とマントウ添え

ふかのひれの煮込み、上海蟹ソース

本日のお食事

本日のデザート

※画像はイメージです。
※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。

※表示価格は税込です