

# 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 **30,000円**  
(税込33,000円)

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み、ふぐの白子ソース、  
焼き白子とともに

北京ダックと和牛フィレ肉のステーキ、  
季節の彩りを添えて

吉浜産干し鮑と魚の浮き袋となまこの煮込み

特製海老味噌の中華フォー

本店オリジナル季節のパフェ

こちょうらん  
❁ **胡蝶蘭** お一人さま **20,000円**  
(税込22,000円)

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

本店スペシャリテ 吉切鮫の尾びれのステーキ仕立て、  
きのこ添え

大海老と帆立貝と中国野菜の炒め物、特製醬添え

北京ダックと和牛フィレ肉の炙り焼き

ずわい蟹と自身魚とレタスの炒飯

フルーツと愛玉子、季節のアイス添え

しきらん  
❁ **四季蘭** お一人さま **15,000円**  
(税込16,500円)

本日のアミューズ

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの上海蟹煮込み

和牛フィレ肉と野菜の炒め物、  
ポルチーニの香り

北京ダックと大海老のチリソース

自身魚とレタスとくるみの炒飯

フルーツと愛玉子、季節のアイス添え

くんしらん  
❁ **君子蘭** お一人さま **12,000円**  
(税込13,200円)

本店特製前菜盛り合わせ

ふかのひれとふぐの白子のスープ

大海老と野菜の柚子香り炒め

北京ダックと和牛フィレ肉のステーキ、  
季節の彩りを添えて

海の幸のあんかけ焼きそば

小豆とタピオカのココナッツミルク、アイス添え

2名さまより

## 選べる飲み放題メニュー(2時間)

各コースに飲み放題をお付けできます。

※飲み放題のラストオーダーは終了時刻の20分前となります。  
※2名さまより、全員でのご注文とさせていただきます。

4種

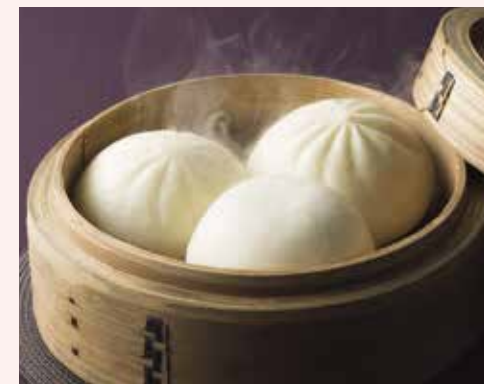
お一人さま **3,000円**(税込3,300円)  
ビール・紹興酒・焼酎・ソフトドリンク

7種

お一人さま **3,500円**(税込3,850円)  
ビール・紹興酒・焼酎・ワイン・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク

お持ち帰りに自慢の一品を。

## おみやげ・ご贈答のご案内



### 肉まん・あんまん

❁ 素材の味わいを生かした日本人好みの中華まんです。

- 肉まん・あんまん 450円(税込486円)
- 中華まんじゅう6個 箱入(肉まん3個・あんまん3個) 2,800円(税込3,024円)
- 中華まんじゅう8個 箱入(肉まん4個・あんまん4個) 3,700円(税込3,996円)



### 月餅

❁ 満月をかたどった穏やかな甘さの月餅です。

- 月餅 350円(税込378円) ● 栗月餅 400円(税込432円)
- 月餅6個 箱入(月餅3個・栗月餅3個) 2,350円(税込2,538円)
- 月餅12個 箱入(月餅6個・栗月餅6個) 4,600円(税込4,968円)

※画像はコース料理のイメージです。

※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。