

本店名物 ふかのひれのステーキのコース

KINRAN

金 蘭

30,000 (税込 33,000)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

到 来 奉 献

本日のアミューズ

Amuse

精美亜寿多拼盤

本店特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

臘 肉 炒 青 菜

中国野菜と干しアグー豚の炒め物

Stir-fried vegetable and dried pork

古法蠔皇一品鮑

干し鮑の煮込み、クラシックスタイル

Braised dried abalone

兩 味 烤 鴨

釜焼き北京ダックと四川ダックの盛り合わせ

Roasted Peking duck and Sze-chuan smoked duck

清 口 小 礼 物

お口直しの一品

small dish

粵 式 炒 美 國 蝦

オマール海老の広東風炒め

Stir-fried Lobster

乾 焼 排 翅

本店名物 吉切鯨の尾びれのステーキ

Premium shark's fin steak

海 鮮 炒 飯

海の幸のあんかけ炒飯

Fried rice with seafood sauce

精 美 巴 飛

本日のパフェ

Today's parfait

花 生 湯 円

落花生あんの白玉団子

Sweet dumpring

椒香巧克力蛋糕

山椒のガトーショコラ

Chocolate cake(Chinese pepper)

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

調理長のおすすめコース

SHIKIRAN

四季蘭

15,000 (税込16,500)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

到来奉献

本日のアミューズ

Amuse

精美亜寿多拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

紅焼散翅

ふかのひれの煮込み

Braised shark's fin

北京烤鴨

釜焼き北京ダック

Roasted Peking duck

黒椒炒牛肉

黒毛和牛とまこもだけの黒胡椒炒め

Stir-fried Wagyu and water bamboo

双味大蝦

大海老の料理、二種のソース

マンゴーマヨネーズ・チリソース

Stir-fried prawn(Chili sauce and Mango mayonnaise cream sauce)

蟹肉生菜炒飯

ずわい蟹とレタスの炒飯

Fried rice with snow crab and lettuce

新派楊枝甘露

タピオカのマンゴーミルク

Mango milk with fruit and tapioca

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

季節のおすすめコース

KUNSHIRAN

君子蘭

12,000 (税込 13,200)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

亜寿多五彩拼盤

本店特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

蟹肉魚翅羹

ふかのひれとずわい蟹のスープ

Snow crab and shark's fin soup

腰果炒和牛丁

黒毛和牛とカシューナッツの炒め物

Stir-fried Wagyu and cashew nuts

北京烤鴨

釜焼き北京ダック

Roasted Peking duck

泡檸檬蒸鮮魚

豊洲直送鮮魚の発酵レモン香り蒸し

Steamed today's fresh fish with fermented lemon

蝦仁炒麵

海老のあんかけ焼きそば

Fried noodles with shrimp sauce

愛玉鮮果杏仁豆腐

オーグョーチャー
愛玉子とフルーツの杏仁豆腐

Almond jelly with aiyu jelly and fruit

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

月替わりコース

KOCHORAN JUNE

胡蝶蘭 6月

20,000 (税込20,000)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

到 来 奉 献

本日のアミューズ

Amuse

精美亜寿多拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

橄欖油炒水蓮菜

水蓮菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め

Stir-fried vegetable (Olive oil)

紅 焼 散 翅

ふかのひれの煮込み

Braised shark's fin

泡 檸 檬 蒸 鮮 魚

豊洲直送鮮魚の発酵レモン香り蒸し

Steamed today's fresh fish with fermented lemon

果 子 露

季節のシャーベット

Sherbet

双 味 叉 焼 肉

黒毛和牛とアグー豚のチャーシュー食べ比べ

Roasted Wagyu and Agu pork

鮑 魚 荷 葉 飯

鮑の炒飯、蓮の葉包み

Fried rice with abalone wrapped in lotus leaf

新 派 楊 枝 甘 露

タピオカのマンゴーミルク

Mango milk with fruit and tapioca

湯 円

白玉団子

Sweet dumpring

茶 糖 果

小菓子

Small sweets

月替わりコース

KOCHORAN JULY

胡蝶蘭 7月

20,000 (税込20,000)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

到 来 奉 献

本日のアミューズ

Amuse

精美亜寿多拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

麻 醬 炒 蔬 菜

夏野菜の北京式胡麻風味炒め

Stir-fried vegetable (Sesame sauce)

紅 焼 散 翅

ふかのひれの煮込み

Braised shark's fin

XO醬乾焼美国蝦

オマール海老のXO チリソース煮

Stir-fried Lobster(XO chili sauce)

果 子 露

季節のシャーベット

Sherbet

宮 保 和 牛 丁

黒毛和牛と落花生の辛味炒め

Stir-fried Wagyu and peanuts(Hot)

鮑 魚 荷 葉 飯

鮑の炒飯、蓮の葉包み

Fried rice with abalone wrapped in lotus leaf

新 派 楊 枝 甘 露

タピオカのマンゴーミルク

Mango milk with fruit and tapioca

湯 円

白玉団子

Sweet dumpring

茶 糖 果

小菓子

Small sweets