

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。



欧伯 おうはく お一人さま 33,000円 (税込)

調理長のスペシャリテを楽しむコース

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み

新鮮な貝と鮮魚の炒め物、XO醤添え

釜焼き北京ダック
和牛のレタス包み

活け鮑となまこの葱風味煮込み

澄ましスープの雲吞麵

マンゴープリン、燕の巣とフルーツ添え

ぐるナイ「ゴチになります」 放映記念コース

お一人さま 22,000円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

美ら島あぐー豚の黒酢酢豚

釜焼き北京ダック

皇帝海老の四川風唐辛子炒め

ふかのひれ、鮑、なまこ、
天白椎茸の極上壺蒸しスープ

海の幸の焼きそば

ベリーの杏仁豆腐、黒枸杞のシロップ

宝珠 ほうじゅ お一人さま 16,500円 (税込)

吉切鮫の尾びれと秋田牛のコース

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み

大海老とたいらぎ貝の炒め物

大振りな蟹の爪の揚げ物、赤いスパイシーソルト添え

秋田牛のステーキ、柚子と豆豉ドウチーのソース

牛肉と高菜の炒飯

ドラゴンフルーツとタピオカのココナッツミルク、
アイスクリーム添え

翡翠 ひすい お一人さま 13,200円 (税込)

創業100周年記念コース

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み

牛肉とあおりいかの柚子風味炒め物

釜焼き北京ダック

白身魚の香港風強火蒸し

牛肉と高菜の炒飯

ドラゴンフルーツとタピオカのココナッツミルク

瑪瑙 めのう お一人さま 11,000円 (税込)

ふかのひれ、活け鮑、黒毛和牛のコース

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと湯葉と上海蟹のスープ

秋田牛とたいらぎ貝の柚子風味炒め

活け鮑のオイスターソース煮込み

牛肉と高菜の炒飯

フルーツ入り杏仁豆腐

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

月餅

満月をかたどった穏やかな甘さの月餅です。

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

※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。