

創業100周年記念
調理長のおすすめコース

KOCHORAN

胡蝶蘭

20,000 (税込22,000)

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

紅焼散翅

ふかのひれの煮込み

Braised shark's fin

清炒青菜

中国野菜の炒め物

Stir-fried vegetables

古法清蒸雲紋石斑魚

五島列島産くえの強火蒸し

Steamed Longtooth grouper

香烤兩味

蝦夷鹿のステーキと北京ダック

Sautéed Ezo venison and roasted Peking duck

蟹粉甜蝦炒麵

甘海老と上海蟹のあんかけ焼きそば

Fried noodles with shrimp and Shanghai crab sauce

双味甜点／茶点

デザート／茶菓

Dessert/Small sweets

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

粵式炒雲紋石斑魚

五島列島産くえの広東風炒め

Stir-fried Longtooth grouper

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

烤鴨拼鹹点心

北京ダックと点心の盛り合わせ

Roasted Peking duck and dim sum

清口小礼物

お口直しの一品

Small dish

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

蟹粉甜蝦炒飯

甘海老と上海蟹のあんかけ炒飯

Fried rice with shrimp and Shanghai crab 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

茶 果

本日の茶果

Small sweets

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

蟹粉魚翅羹

ふかのひれと上海蟹のスープ

Shark's fin soup with Shanghai crab sauce

豆豉炒和牛

黒毛和牛と季節野菜のドウチー炒め

Stir-fried Wagyu and vegetables with fermented black beans

XO醬乾焼美国蝦

オマール海老のXO醬チリソース煮

Sautéed lobster (XO chili sauce)

烤鴨拼奶焗鮮鮑

鮑と野菜の中国風グラタンと北京ダック

Abalone and vegetable Chinese gratin and roasted Peking duck

蟹肉生菜炒飯

ずわい蟹とレタスの炒飯

Fried rice with snow crab and lettuce

愛玉鮮果拼雪糕

愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

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.

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

魚白魚翅羹

ふかのひれとふぐの白子のスープ

Shark's fin soup with pufferfish milt

柚香炒海鮮

鮑と大海老と野菜の柚子香り炒め

Stir-fried abalone, prawn and vegetables with Yuzu

烤鴨拼香煎和牛

黒毛和牛のステーキと北京ダック

Sautéed Wagyu and roasted Peking duck

双鮮炒麵

あおりいかと海老のあんかけ焼きそば

Fried noodles with cuttlefish and shrimp

愛玉鮮果杏仁豆腐

オーグヨーチャー
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.