

# 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。  
※2026年3月1日までのメニュー内容です。



※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。

## 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)

ふかのひれ、鮑、なまこ、  
干し貝柱の極上壺蒸しスープ

乾貨と称する高級乾物を贅沢に使い、  
上質なスープでじっくり煮込んだ極上の一碗です。



※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。

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。

※2026年3月2日からのメニュー内容です。

調理長のスペシャリテを楽しむコース

おうはく  
1名様 欧伯 33,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- 吉切鮫の尾びれの北京風濃厚煮込み
- 新鮮な貝と鮮魚の炒め物、XO醬添え
- 釜焼き北京ダック
- 秋田牛のレタス包み
- 鮑とモリーユのかき油煮込み
- 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

1名様 22,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ
- 大海老のクリーム炒め
- ふかのひれ入り餃子と蟹の爪の揚げ物盛り合わせ
- 真鯛の広東風強火蒸し
- 蛤のあんかけご飯
- ベリーの杏仁豆腐、黒枸杞のシロップ

吉切鮫の尾びれと秋田牛のコース

ほうじゅ  
1名様 宝珠 16,500円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- 吉切鮫の尾びれの煮込み
- 真鯛の広東風強火炒め
- 釜焼き北京ダック
- 秋田牛の豆豉炒め
- 桜海老の炒飯
- 胡麻餡の白玉入り杏仁茶

創業100周年記念コース

ひすい  
1名様 翡翠 13,200円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- 吉切鮫の尾びれの煮込み
- 大ぶりの蟹の爪の揚げ物
- 美ら島あぐー豚の黒酢酢豚
- 真鯛の広東風強火蒸し
- 桜海老の炒飯
- フルーツ入り杏仁豆腐

活け鮑と秋田牛のコース

めのう  
1名様 瑪瑙 11,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと蟹のスープ
- 活け鮑と秋田牛の豆豉炒め
- 甘鯛の鱗揚げ、XO醬ソース
- 桜海老の炒飯
- タピオカの苺ココナッツミルク

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

- 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

- 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)