

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。

おうはく
欧伯 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

澄ましスープの雲呑麵

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

ほうじゅ
宝珠 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、赤いスパイスソルト添え

秋田牛のステーキ、柚子と豆豉ドゥチーのソース

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

ひすい
翡翠 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

めのう
瑪瑙 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皿です。



※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
欧伯 1名様 **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
宝珠 1名様 **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
翡翠 1名様 **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
瑪瑙 1名様 **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)