

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。

芳蘭 ほうらん お一人さま 14,300円

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと鮑の煮込み
- 大海老の柚子風味炒め
- 本日の白身魚の強火蒸し、上海蟹ソース
- 黒毛和牛の焼き物、トリュフソース
- 北京ダック
- 本日のお食事
- デザート二種盛り合わせ

黄蘭 こうらん お一人さま 11,000円

創業100周年記念コース

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと上海蟹のスープ
- 鮑といかの柚子風味炒め
- 北京ダック
- 白身魚の蒸し物、辛味きのこソース
- 黒毛和牛のやわらか煮込み、マントウ添え
- 本日のお食事
- フルーツ入り杏仁豆腐

青蘭 せいらん お一人さま 8,800円

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと海の幸のスープ、芙蓉仕立て
- 鮑と白身魚の蒸し物、辛味きのこソース
- 牛フィレ肉の焼き物、トリュフソース
- 北京ダック
- 本日のお食事
- べにはるかの冷たいお汁粉、紫芋アイス添え

翠蘭 すいらん お一人さま 7,150円

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれのスープ
- 海老といかの上海蟹炒め
- 黒毛和牛のやわらか煮込み、
ポルチーニの香り、マントウ添え
- 本日のお食事
- べにはるかの冷たいお汁粉、紫芋アイス添え

金蘭 きんらん お一人さま 22,000円

ご予約限定コース

- 季節の前菜盛り合わせ
- 皇帝海老の上海蟹炒め
- 黒毛和牛の焼き物と北京ダック
- 大粒鮑の強火蒸し
- ふかのひれのステーキ
- 本日のお食事
- 本日のデザート

銀蘭 ぎんらん お一人さま 17,600円

ご予約限定コース

- 季節の前菜盛り合わせ
- 北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物
- 本日の鮮魚と鮑の強火蒸し
- 黒毛和牛のステーキ、季節野菜とマントウ添え
- ふかのひれの煮込み、上海蟹ソース
- 本日のお食事
- 本日のデザート

※表示価格は税込です。

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。



※画像は黄蘭のイメージです。
※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。

ほうらん

芳蘭

1名様

14,300円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれのスープ
- 鮑と大海老の炒め物、桜海老XO醤添え
- 北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ
- 黒毛和牛の焼き物、青山椒の香り
- 本日のお食事
- デザート二種盛り合わせ

創業100周年記念コース

こうらん

黄蘭

1名様

11,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれとずわい蟹のスープ
- 大海老とアスパラガスの炒め物
- 牛フィレ肉の焼き物、青山椒の香り
- 北京ダック
- 真鯛の飾り蒸しと鮑の蒸し物
- 本日のお食事
- 杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

せいらん

青蘭

1名様

8,800円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれとずわい蟹と筍のスープ
- 牛フィレ肉のドウチー炒め
- 北京ダック
- 真鯛と地蛤の強火蒸し
- 本日のお食事
- やわらか杏仁とココナッツアイス、フルーツジュレ

すいらん

翠蘭

1名様

7,150円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと筍のスープ
- 鶏肉と海老と彩り野菜の炒め物、木姜の香り
- 甘鯛とアスパラガスの揚げ物、
- 桜海老XO醤チリソース、マントウ添え
- 本日のお食事
- 小豆とタピオカの苺ココナッツミルク

要予約

きんらん

金蘭

1名様

22,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれのステーキ
- 皇帝海老と野菜の桜海老XO醤炒め
- 黒毛和牛の焼き物と蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ
- なまこと鮑の葱風味煮込み
- 本日のお食事
- デザートとフルーツの盛り合わせ

要予約

ぎんらん

銀蘭

1名様

17,600円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれとふかのえんがわの煮込み
- 大海老と野菜の桜海老XO醤炒め
- 黒毛和牛の焼き物と北京ダックの盛り合わせ
- 鮑と白身魚の強火蒸し、香味ソース
- 本日のお食事
- デザートとフルーツの盛り合わせ