

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。



芳蘭 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 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 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

金蘭 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 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

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。

要予約

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

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

要予約

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

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

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

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
鮑と自身魚の強火蒸し、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