

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。



金蘭 お一人さま 22,000円(税込)

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釜焼き北京ダック

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

黄蘭 お一人さま 11,000円(税込)

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

釜焼き北京ダック

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

宝寿 お一人さま 15,400円(税込)

創業100周年記念 新宿賓館限定 シグネチャーコース

季節の前菜盛り合わせ

蟹の爪の広東風揚げ物

釜焼き北京ダック

金目鯛の鱗焼き、XO醤ソース

牛タンとせりの細切り炒め

ふかのひれ、鮑、なまこ、
干し貝柱の極上壺蒸しスープ

季節の炒飯

りんごとナッツのフロマージュ風

青蘭 お一人さま 8,800円(税込)

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
釜焼き北京ダック

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

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)

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。



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

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釜焼き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

創業100周年記念 新宿賓館限定 シグネチャーコース

ほうじゅ

宝寿 1名様 14,300円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

平貝と大海老の炒め物

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

甘鯛の春野菜甘酢あんかけ

秋田牛のステーキと釜焼き北京ダック

本日のスープ麺

デザート二種盛り合わせ

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

釜焼き北京ダック

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

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)

※画像は宝寿のイメージです。

※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。