

飲み放題付きプラン

● 飲み放題メニュー(2時間)

ビール・紹興酒・焼酎・ワイン・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク

※2026年3月1日までのメニュー内容です。

お一人さま **25,000円** (サービス料・税込)

本店特製前菜盛り合わせ

ふかのひれの煮込み

中国野菜の炒め物

五島列島産くえの強火蒸し

蝦夷鹿のステーキと北京ダック

甘海老と上海蟹のあんかけ焼きそば

本日のデザート



お一人さま **20,000円** (サービス料・税込)

本日のアミューズ

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと上海蟹のスープ

黒毛和牛と季節野菜のドウチー炒め

オマール海老のXO醤チリソース煮

鮑と野菜の中華風グラタンと北京ダック

ずわい蟹とレタスの炒飯

オーギョーネー

愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

お一人さま **16,000円** (サービス料・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

黒毛和牛フィレ肉と大海老の炒め物、
ポルチーニとドウチーのソース

鮮魚とふぐの白子の辛味煮込み

甘海老と干し貝柱の炒飯

ドラゴンフルーツとタピオカのココナッツミルク

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。※お車でお越しの方、および20歳未満の方の飲酒はご遠慮ください。※飲み放題のラストオーダーは終了時刻の20分前となります。※2名さまより、全員でのご注文とさせていただきます。※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。

飲み放題付きプラン

※2026年3月2日からのメニュー内容です。

1名様 25,000円 (サービス料・税込)

本店特製前菜盛り合わせ

ふかのひれと上海蟹のスープ

産地直送アスパラガスの金華ハム炒め

五島列島のすじあらの強火蒸し

会津桜肉ロースの炙り焼きと北京ダック

あおりいかと海老と浅蜊のあんかけ焼きそば

デザート

1名様 20,000円 (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと鮑のスープ

黒毛和牛フィレ肉と季節野菜の炒め物、
青山椒の香り

愛媛県産真鯛の強火蒸し

北京ダックと蟹の爪の上海蟹入り海老のすり身揚げ

浅蜊醤油香る浅蜊と桜海老の炒飯

オーギョーチー
愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

● 飲み放題メニュー(2時間)

ビール・紹興酒・焼酎・ワイン・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク

1名様 16,000円 (サービス料・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

愛媛県産真鯛と大粒蛤の強火蒸し

北京ダックと黒毛和牛と野菜のドウチー炒め

中国のたまり醤油香る叉焼炒飯

小豆とタピオカのあまおうココナッツミルク



※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。※お車でお越しの方、および20歳未満の方の飲酒はご遠慮ください。※飲み放題のラストオーダーは終了時刻の20分前となります。※2名さまより、全員でのご注文とさせていただきます。※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。