

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。



※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15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。

お一人さま **18,000円** (サービス料・税込)

創業100周年記念プラン

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

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

お一人さま **15,000円** (サービス料・税込)

ふかのひれ、活け鮑、秋田牛のコース

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと湯葉のスープ

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

お一人さま **20,000円** (サービス料・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、赤いスペイシーソルト添え

秋田牛のステーキ、柚子と豆豉のソース

ドウチ
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

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。

吉切鮫の尾びれと秋田牛のコース

1名様 **20,000円** (サービス料・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

●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

活け鮑と秋田牛のコース

1名様 **15,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと蟹のスープ

活け鮑と秋田牛の豆豉炒め

甘鯛の鱗揚げ、XO醤ソース

桜海老の炒飯

タピオカの苺ココナッツミルク

創業100周年記念コース

1名様 **18,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み

大ぶりな蟹の爪の揚げ物

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



※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15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。