

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。



きんらん 金蘭 お一人さま 30,000円 (税込33,000円)

本日のアミューズ

- 本店特製前菜盛り合わせ
- 五島列島産くえの広東風炒め
- 干し鮑の煮込み、クラシックスタイル
- 北京ダックと点心の盛り合わせ
- お口直しの一品
- 本店名物 吉切鮫の尾びれのステーキ
- 甘海老と上海蟹のあんかけ炒飯
- 本日のパフェ
- 落花生あんの白玉団子
- 本日の茶果

こちょうらん 胡蝶蘭 お一人さま 20,000円 (税込22,000円)

創業100周年記念 調理長のおすすめコース

本日のアミューズ

- 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
- デザート／茶菓

しきらん 四季蘭 お一人さま 15,000円 (税込16,500円)

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
- オーギョーチー
愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

くんしらん 君子蘭 お一人さま 12,000円 (税込13,200円)

本店特製前菜盛り合わせ

- ふかのひれとふぐの白子のスープ
- 鮑と大海老と野菜の柚子香り炒め
- 黒毛和牛のステーキと北京ダック
- あおりいかと海老のあんかけ焼きそば
- オーギョーチー
愛玉子とフルーツの杏仁豆腐

お持ち帰りに自慢の一品を。

おみやげ・ご贈答のご案内



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 450円(税込486円)
- 中華まんじゅう6個 箱入(肉まん3個・あんまん3個) 2,800円(税込3,024円)
- 中華まんじゅう8個 箱入(肉まん4個・あんまん4個) 3,700円(税込3,996円)



月餅

満月をかたどった穏やかな甘さの月餅です。

- 月餅 350円(税込378円)
- 栗月餅 400円(税込432円)
- 月餅6個 箱入(月餅3個・栗月餅3個) 2,350円(税込2,538円)
- 月餅12個 箱入(月餅6個・栗月餅6個) 4,600円(税込4,968円)

本店名物 吉切鮫の尾びれのステーキ

ふかのひれを上質なスープでじっくり煮詰め、凝縮した旨味をふかのひれ全体にまとわせた極上の逸品です。



コース料理のご案内

※2026年3月2日からのメニュー内容です。

伝統の技が織りなす季節の美味をお楽しみください。

金蘭 1名様 35,200円(税込)

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

五島列島のすじあらの炒め物、青山椒の香り

会津馬肉の炙り焼き、黒にんにくソース

干し鮑の煮込み、クラシックスタイル

本日のグラニテ

本店名物 吉切鮫の尾びれのステーキ

本日のお食事

本日のミニパフェ

落花生あんの白玉団子

本日の茶菓

創業100周年記念 調理長のおすすめコース

こちょうらん

胡蝶蘭 1名様 22,000円(税込)

本日のアミューズ

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／本日の茶菓

四季蘭 1名様 16,500円(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

オーギョーネー 愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

君子蘭 1名様 13,200円(税込)

本店特製前菜盛り合わせ

ふかのひれとアスパラガスのスープ

愛媛県産真鯛と大海老のXO醤炒め

北京ダックと黒毛和牛フィレ肉のステーキ、季節野菜を添えて

海老と野菜のあんかけ焼きそば

オーギョーネー 愛玉子とフルーツの杏仁豆腐

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。