

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 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。

きんらん
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蜷のあんかけ焼きそば

デザート／本日の茶菓

しきらん
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

浅蜷醤油香る浅蜷と桜海老の炒飯

オーギョーチー

愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

くんしらん
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



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。