

# 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。



※画像は華蘭のイメージです。

※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。

ほうらん  
**芳蘭** 1名様 **14,300**円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのスープ

鮑と大海老の炒め物、桜海老XO醬添え

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ

黒毛和牛の焼き物、青山椒の香り

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ

リニューアルオープン記念コース

からん  
**華蘭** 1名様 **11,000**円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとアスパラガスのスープ

大海老のマンゴーマヨネーズ炒めと

大海老のチリソース

黒毛和牛の炒め物、青山椒の香り

真鯛の飾り蒸し、麒麟仕立て

ずわい蟹とレタスの炒飯

杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

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

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

すいらん  
**翠蘭** 1名様 **7,150**円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと筍のスープ

鶏肉と海老と彩り野菜の炒め物、木姜の香り

甘鯛とアスパラガスの揚げ物、

桜海老XO醬チリソース、マントウ添え

本日のお食事

小豆とタピオカの苺ココナッツミルク