

# ふかのひれ、鮑、なまこ、 干し貝柱の極上壺蒸しスープ

乾貨と称する高級乾物を贅沢に使い、  
上質なスープでじっくり煮込んだ極上の一皿です。



※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。

# 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。

## 調理長のスペシャリテを楽しむコース

おうはく  
**欧伯** 1名様 **33,000円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの北京風濃厚煮込み

新鮮な貝と鮮魚の炒め物、XO醬添え

釜焼き北京ダック  
秋田牛のレタス包み

鮑とモリーユのかき油煮込み

澄ましスープの雲吞麵

マンゴープリン、燕の巣とフルーツ添え

## ぐるナイ「ゴチになります」 放映記念コース

1名様 **22,000円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

大海老のクリーム炒め

ふかのひれ入り餃子と蟹の爪の揚げ物盛り合わせ

真鯛の広東風強火蒸し

蛤のあんかけご飯

ベリーの杏仁豆腐、黒枸杞のシロップ

## 吉切鮫の尾びれと秋田牛のコース

ほうじゅ  
**宝珠** 1名様 **16,500円** (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

## 創業100周年記念コース

ひすい  
**翡翠** 1名様 **13,200円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み

大ぶりの蟹の爪の揚げ物

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

## 活け鮑と秋田牛のコース

めのう  
**瑪瑙** 1名様 **11,000円** (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醬ソース

桜海老の炒飯

タピオカの苺ココナッツミルク

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)