

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。



※画像は宝寿のイメージです。
※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。

要予約

きんらん
金蘭 1名様 **22,000円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのステーキ

皇帝海老と野菜の桜海老XO醤炒め

黒毛和牛の焼き物と蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ

なまこと鮑の葱風味煮込み

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

ぎんらん
銀蘭 1名様 **17,600円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとふかのえんがわの煮込み

大海老と野菜の桜海老XO醤炒め

黒毛和牛の焼き物と釜焼き北京ダックの盛り合わせ

鮑と白身魚の強火蒸し、香味ソース

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

創業100周年記念 新宿賓館限定 シグネチャーコース

ほうじゅ
宝寿 1名様 **14,300円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

平貝と大海老の炒め物

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

甘鯛の春野菜甘酢あんかけ

秋田牛のステーキと釜焼き北京ダック

本日のスープ麺

デザート二種盛り合わせ

こうらん
黄蘭 1名様 **11,000円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとずわい蟹のスープ

大海老とアスパラガスの炒め物

牛フィレ肉の焼き物、青山椒の香り

釜焼き北京ダック

真鯛の飾り蒸しと鮑の蒸し物

本日のお食事

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

釜焼き北京ダック

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

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)