

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。



^{るり}
瑠璃 1名様 **14,300円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれの煮込み、ずわい蟹あんかけ

北京ダック、サラダ添え

鮑の桜海老XO醤蒸し

黒毛和牛の焼き物、ドウチソース

浅蜆のスープの翡翠麺

杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添えと

胡麻団子の盛り合わせ

創業100周年記念コース

^{こはく}
琥珀 1名様 **11,000円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと海の幸のスープ

蟹の爪の広東風揚げ物

ソフトシェルシュリンプの揚げ物、レモンチリソース

牛フィレ肉の焼き物、ドウチソースと

北京ダックの盛り合わせ

浅蜆のスープの翡翠麺

杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

^{さんご}
珊瑚 1名様 **8,800円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと蟹と筍のスープ

牛フィレ肉の焼き物、季節野菜とマントウ添え

鮑と白身魚の桜海老XO醤蒸し

本日のお食事

フルーツ入り杏仁豆腐

^{すいぎょく}
翠玉 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

ソフトシェルシュリンプと白身魚の揚げ物、
レモンチリソース

牛フィレ肉の焼き物、季節野菜とマントウ添え

本日のお食事

コラーゲン入りやわらか杏仁

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

要予約

^{きんらん}
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

※画像は琥珀のイメージです。

※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。