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6月1日からのメニュー内容です。

※画像は黄蘭のイメージです。

※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。

芳蘭（ほうらん）　1名様 14,300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

北京ダックと白姫海老の春巻盛り合わせ

鮑と大海老のXO醤炒め

黒毛和牛のステーキ、黒胡椒と豆豉（ドウチー）のソース、マントウ添え

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ

創業100周年記念コース

黄蘭（こうらん）　1名様 11,000円（税込）

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと白焼き鰻の蒸しスープ

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ

野菜のずわい蟹あんかけ

牛フィレ肉と野菜の甘辛炒め、マントウ添え

本日のお食事

愛玉子（オーギョーチー）と苦瓜ゼリー、ライチーシャーベット添え

青蘭（せいらん）　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冬瓜のスープ

海老と鮑の炒め物、青山椒の香り

ハーブ三元豚の煎り焼き、黒酢ソース
北京ダック

本日のお食事

やわらか杏仁と愛玉子（オーギョーチー）のミニパフェ

翠蘭（すいらん）　1名様 7,150円（税込）

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのサンラータン

白とり貝とたいらぎ貝といかの湯引き、
XO醤と香味醤油添え

ハーブ三元豚と鰻と冬瓜の煮込み、にんにくの香り

本日のお食事

愛玉子（オーギョーチー）とやわらか杏仁

要予約

金蘭（きんらん）　1名様 22,000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

皇帝海老のお料理

なまこと鮑の葱風味煮込み

黒毛和牛のステーキと北京ダックの盛り合わせ

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ

要予約

銀蘭（ぎんらん）　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、蓴菜あんかけ

大海老とたいらぎ貝の強火炒め、XO醤添え

鮑と白身魚の強火蒸し、香味ソース

黒毛和牛のステーキと北京ダックの盛り合わせ

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ