

本店名物 吉切鮫の尾びれのステーキ

ふかのひれを上質なスープでじっくりと煮詰め、凝縮した旨味をふかのひれ全体にまとわせた極上の逸品です。



※画像は「金蘭」メイン料理のイメージです。
※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。

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。

きんらん
金蘭 1名様 **35,200円** (税込)

本日のアミューズ

名古屋コーチンの棒棒鶏

季節の前菜盛り合わせ

黒毛和牛フィレ肉とA菜の発酵唐辛子炒め

干し鮑の煮込み、クラシックスタイル

本日のグラニテ

本店名物 吉切鮫の尾びれのステーキ ※画像のお料理です。

本日のお食事

やわらか杏仁のミニパフェ/落花生あんの白玉団子/

本日の茶菓

創業100周年記念 調理長のおすすめコース

こちょうらん
胡蝶蘭 1名様 **22,000円** (税込)

本日のアミューズ

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと上海蟹のスープ

北海道産ホワイトアスパラガスと帆立貝の煮込み

江戸前太刀魚の発酵レモン蒸し

黒毛和牛の煎り焼きと北京ダックの盛り合わせ

浜名湖直送鰻と和ハーブの黒炒飯

ドラゴンフルーツのプリン/落花生あんの白玉団子/

本日の茶菓

しきらん
四季蘭 1名様 **16,500円** (税込)

本日のアミューズ

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとずわい蟹のスープ

黒毛和牛フィレ肉と米茄子の苦瓜味噌炒め

江戸前太刀魚の強火蒸し

北京ダックと蟹の爪の上海蟹入り海老のすり身揚げ

中国のたまり醤油香るチャーシュー炒飯

オーグョーチー
愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

くんしらん
君子蘭 1名様 **13,200円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと蓴菜と冬瓜のスープ

北京ダックの料理二種盛り合わせ

大海老とあおりいかの発酵レモン炒め

沖縄直送あぐー豚ばら肉の煎り焼き、黄色唐辛子ソース

甘海老と干し貝柱の炒飯

オーグョーチー
愛玉子とフルーツの杏仁豆腐

ご予約限定コース

けいらん
恵蘭 1名様 **11,000円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのスープ

点心盛り合わせ

大海老のチリソースとマヨネーズクリーム炒め

二種盛り合わせ

沖縄直送あぐー豚ばら肉と冬瓜の煮込み、青山椒の香り

甘海老と干し貝柱の炒飯

ドラゴンフルーツとタピオカのココナッツミルクアイス添え

お持ち帰りに自慢の一品を。
おみやげ・ご贈答のご案内

中華まん

- 肉まん・あんまん(各1個) 486円(税込)
- 中華まん6個箱入 3,024円(税込)
- 中華まん8個箱入 3,996円(税込)

月餅

- 月餅(1個) 378円(税込) ●栗月餅(1個) 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)