

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6月1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

吉切鮫のひれとたらば蟹と黄にらの炒め物

豊洲直送鮮魚のお料理

釜焼き北京ダック

秋田牛のレタス包み

活け鮑となまこのオイスターソース煮込み

ずわい蟹と蓴菜の翡翠冷麺

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

美ら島あぐー豚の黒酢酢豚

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

釜焼き北京ダック

大海老の重慶風唐辛子炒め

海の幸の焼きそば

ベリーの杏仁豆腐、黒枸杞のシロップ

吉切鮫のひ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

吉切鮫のひれと冬瓜の煮込み

あおりいかと大海老の青紫蘇炒め

大ぶりな蟹の爪の揚げ物

秋田牛または夏鹿のステーキ、^{ドゥチー}豆豉ソース

ずわい蟹と蓴菜の翡翠冷麺

フルーツ入り^{オーグョーチー}愛玉子、ライチーシャーベット添え

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

吉切鮫のひれと冬瓜の煮込み

大海老のお料理
上海風チリソースまたはクリームソース

釜焼き北京ダック

白身魚の広東風強火蒸し

牛肉と高菜の炒飯

タピオカのマンゴーミルク、アイス添え

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

ふかのひれと蟹と冬瓜のスープ

活け鮑とあおりいかの青紫蘇炒め

秋田牛のステーキ、^{ドゥチー}豆豉ソース

牛肉と高菜の炒飯

フルーツ入り杏仁豆腐

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)