

## 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3月2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

吉切鮫の尾びれの北京風濃厚煮込み

新鮮な貝と鮮魚の炒め物、XO醬添え

釜焼き北京ダック  
秋田牛のレタス包み

鮑とモリーユのかき油煮込み

澄ましスープの雲吞麵

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

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

大海老のクリーム炒め

ふかのひれ入り餃子と蟹の爪の揚げ物盛り合わせ

真鯛の広東風強火蒸し

蛤のあんかけご飯

ベリーの杏仁豆腐、黒枸杞のシロップ

### 吉切鮫の尾び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

吉切鮫の尾びれの煮込み

真鯛の広東風強火炒め

釜焼き北京ダック  
秋田牛の豆豉炒め

桜海老の炒飯

胡麻餡の白玉入り杏仁茶

### 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

吉切鮫の尾びれの煮込み

大ぶりの蟹の爪の揚げ物

美ら島あぐー豚の黒酢酢豚

真鯛の広東風強火蒸し

桜海老の炒飯

フルーツ入り杏仁豆腐

### 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

ふかのひれと蟹のスープ

活け鮑と秋田牛の豆豉炒め

甘鯛の鱗揚げ、XO醬ソース

桜海老の炒飯

タピオカの苺ココナッツミルク

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)

# 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。

### 調理長のスペシャルティを楽しむコース

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、豆豉ソース
- ずわい蟹と蓴菜の翡翠冷麺
- フルーツ入り愛玉子、ライチシャーベット添え

### 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、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)