

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。

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釜焼き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

ぎんらん
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、蓴菜あんかけ

大海老とたいらぎ貝の強火炒め、XO醤添え

鮑と自身魚の強火蒸し、香味ソース

黒毛和牛のステーキと釜焼き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

創業100周年記念 新宿賓館限定 シグネチャーコース

ほうじゅ
宝寿 1名様 **14,300円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ

穴子と夏野菜の衣揚げ、紹興酒の甘いソース

あおりいかと花にらの炒め物

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

四川重慶式 ひだかよんげん かむいとん 日高四元神威豚の辛味煮込み

野菜の冷麺

デザート二種盛り合わせ

こうらん
黄蘭 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

釜焼き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

オーギョーチー 愛玉子と苦瓜ゼリー、ライチーシャーベット添え

せいらん
青蘭 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

釜焼き北京ダック

本日のお食事

やわらか杏仁とオーギョーチー 愛玉子のミニパフェ

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)