

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。



ご予約限定コース

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

ご予約限定コース

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醬添え
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

るり
瑠璃 1名様 **14,300円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれの煮込み、ずわい蟹と蓴菜のあんかけ
北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ
鮑の胡麻ソース炒め
黒毛和牛のステーキ、黒酢ソース、
季節野菜と焼きマントウ添え
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

こはく
琥珀 1名様 **11,000円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれとずわい蟹と蓴菜のスープ
蟹の爪の広東風揚げ物
北京ダックと牛フィレ肉の辛味炒めの盛り合わせ
鮑と白身魚の強火蒸し、香味ソース
チャーシューと梅漬の炒飯
やわらか杏仁とココナッツアイスのミニパフェ

さんご
珊瑚 1名様 **8,800円** (税込)

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれと冬瓜のスープ
牛フィレ肉と野菜の豆豉炒め、マントウ添え
鮑と白身魚の強火蒸し、発酵唐辛子ソース
チャーシューと梅漬の炒飯
コラーゲン入りやわらか杏仁

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)

※画像は琥珀のイメージです。
※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。