

S O U 孝 日本橋
季節のコース



前菜からスタートし
華やかなお料理が続くコース料理は、
各種お集まりに最適です。
2名様からご予約にて承ります。

ふうきらん
富貴蘭 1名様 22,000円

旬の高級食材をご堪能いただける贅沢なコースです。

- 前菜 シェフのセレクトオードブル
- 大菜 鰻と夏野菜の健美蒸しスープ
黒毛和牛と夏野菜のスペシヤリテ
北京風夏鹿とクレソンの水餃子と
北京ダックの盛り合わせ
ふかのひれの姿煮込み
- 食事 海の幸の冷麺
- 点心 本日のデザート盛り合わせ

創業100周年記念コース
くんしらん
君子蘭 1名様 15,400円

吉切鮫の尾びれや黒毛和牛など厳選素材を
自在に調理した美食コースです。

- 前菜 シェフのセレクトオードブル
- 大菜 吉切鮫の尾びれの煮込み、夏野菜を添えて
黒毛和牛の焼き物、山椒と中国味噌の香り
鮑の北京式胡麻風味炒め
- 食事 ずわい蟹と蓴菜の冷麺
- 点心 プーアル茶のタピオカミルクティー、
ココナッツアイス添え

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

けいらん
恵蘭 1名様 12,100円

調理長の季節のスペシヤリテをお楽しみいただく
おすすめコースです。

- 前菜 シェフのセレクトオードブル
- 大菜 鰻と夏野菜の健美蒸しスープ
黒毛和牛と帆立貝の青山椒炒めと
北京ダックの盛り合わせ
すずきの香り揚げ、黒酢ソース
- 食事 本日のお食事
- 点心 季節のフルーツパフェ

ふうらん
風蘭 1名様 9,900円


オーソドックスな中国料理をご堪能いただける
コースです。

- 前菜 シェフのセレクトオードブル
- 大菜 ふかのひれとずわい蟹のスープ
大海老のシンガポール風チリソース
牛フィレ肉のオイスターソース炒めと
北京ダックの盛り合わせ
- 食事 本日のお食事
- 点心 本日のデザート

季節のベジコース
そうらん
草蘭 1名様 8,800円

草オリジナルのベジ料理をコース仕立てで
お楽しみいただきます。

- 前菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大菜 草 日本橋オリジナル 山の幸の壺蒸しスープ
青菜のオリーブオイル炒め
季節野菜の衣揚げ、スパイシーソルト
- 食事 特製ベジタブル冷麺
- 点心 白きくらげとフルーツのシロップ

 ベジブロス(野菜スープ)を用い、肉類を一切使用していない料理です。ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます

選べる飲み放題プラン(2時間)

各コースに追加料金で飲み放題(2時間)を承ります。

4種
プラン 1名様 2,420円 ビール(中瓶)、紹興酒
焼酎、ソフトドリンク

7種
プラン 1名様 2,970円 ビール(中瓶)、紹興酒
焼酎、ワイン、ウイスキー
日本酒、ソフトドリンク

※2名様からご予約にて承ります。※飲み放題のラストオーダーは終了時刻の15分前となります。※お車でお越しの方、および未成年の飲酒はご遠慮ください。

お持ち帰りに自慢の一品を。
おみやげ・ご贈答のご案内

月餅 ●月餅1個 378円 ●栗月餅1個 432円
●月餅6個箱入(月餅・栗月餅各3個) 2,538円
●月餅12個箱入(月餅・栗月餅各6個) 4,968円

※価格はすべて税込です。