

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。



^{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、ずわい蟹あんかけ

北京ダック、サラダ添え

鮑の桜海老XO醤蒸し

黒毛和牛の焼き物、ドウチソース

浅蜆のスープの翡翠麺

杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添えと

胡麻団子の盛り合わせ

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

ふかのひれと海の幸のスープ

蟹の爪の広東風揚げ物

ソフトシェルシュリンプの揚げ物、レモンチリソース

牛フィレ肉の焼き物、ドウチソースと

北京ダックの盛り合わせ

浅蜆のスープの翡翠麺

杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

^{さんご}
珊瑚 1名様 8,800円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと蟹と筍のスープ

牛フィレ肉の焼き物、季節野菜とマントウ添え

鮑と白身魚の桜海老XO醤蒸し

本日のお食事

フルーツ入り杏仁豆腐

^{すいぎょく}
翠玉 1名様 7,150円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと筍のスープ

ソフトシェルシュリンプと白身魚の揚げ物、
レモンチリソース

牛フィレ肉の焼き物、季節野菜とマントウ添え

本日のお食事

コラーゲン入りやわらか杏仁

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

ふかのひれのステーキ

皇帝海老と野菜の桜海老XO醤炒め

黒毛和牛の焼き物と蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ

なまこと鮑の葱風味煮込み

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

要予約

^{きんらん}
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

大海老と野菜の桜海老XO醤炒め

黒毛和牛の焼き物と北京ダックの盛り合わせ

鮑と白身魚の強火蒸し、香味ソース

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

※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。

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。



※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。

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

すいぎょく 翠玉

1名様 7,150円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのスープ

太刀魚の辛味炒め

牛フィレ肉のステーキ、豆豉ソース、
温野菜とマントウ添え

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

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

要予約

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