

飲み放題付きプラン

※2026年3月2日からのメニュー内容です。

1名様 **15,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとずわい蟹のスープ

大海老と野菜の炒め物

蟹の爪の広東風揚げ物

牛フィレ肉の角切りステーキ、青山椒の香り

北京ダック

真鯛の飾り蒸し、麒麟仕立て

本日のお食事

杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

創業100周年記念プラン

1名様 **12,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと筍のスープ

海老と野菜の炒め物

蟹の爪の広東風揚げ物

牛フィレ肉の角切りステーキ、青山椒の香り、マントウ添え

真鯛の飾り蒸し、麒麟仕立て

本日のお食事

杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

● 飲み放題メニュー(2時間)

ビール・紹興酒・焼酎・ワイン・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク

1名様 **10,000円** (サービス料・税込)

三種前菜の盛り合わせ

本日の点心

甘鯛の揚げ物、黒酢ソース、マントウ添え

海老といかの桜海老XO醤炒め

鶏肉と彩り野菜のドウチー炒め

本日のお食事

小豆とタピオカのココナッツミルク



※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。※お車でお越しの方、および20歳未満の方の飲酒はご遠慮ください。※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。※2名さまより、全員でのご注文とさせていただきます。※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。

飲み放題付きプラン

※2026年6月1日からのメニュー内容です。

1名様 **15,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと薬膳素材のスープ、冬瓜の器仕立て★

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ

大海老のXO醬炒め

黒毛和牛のステーキ、マントウ添え

本日のお食事

やわらか杏仁と愛玉子のミニパフェ
オーギョーチャー

創業100周年記念プラン

1名様 **12,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと薬膳素材のスープ、冬瓜の器仕立て★

北京ダック、野菜の揚げ物のスパイシーソルト添え

鮑の強火蒸し

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

愛玉子と苦瓜ゼリー、ライチャーシャーベット添え
オーギョーチャー

● 飲み放題メニュー (2時間)

ビール・紹興酒・焼酎・ワイン・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク

1名様 **10,000円** (サービス料・税込)

三種前菜の盛り合わせ

本日の点心

鰻とまこもだけの揚げ物、スパイシーソルト

海老といかの炒め物

鶏肉の四川風辛味炒め

本日のお食事

小豆とタピオカのココナッツミルク



※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。※お車でお越しの方、および20歳未満の方の飲酒はご遠慮ください。※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。※2名様より、全員でのご注文とさせていただきます。※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。

★「ふかのひれと薬膳素材のスープ、冬瓜の器仕立て」は、ご予約人数に応じて、商品の提供方法が異なります。詳しくはご予約時にご案内申し上げます。