

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 **25,000円** (サービス料・税込)

本店特製前菜盛り合わせ

ふかのひれと上海蟹のスープ

産地直送アスパラガスの金華ハム炒め

五島列島のすじあらの強火蒸し

会津桜肉ロースの炙り焼きと北京ダック

あおりいかと海老と浅蜷のあんかけ焼きそば

デザート

1名様 **20,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと鮑のスープ

黒毛和牛フィレ肉と季節野菜の炒め物、
青山椒の香り

愛媛県産真鯛の強火蒸し

北京ダックと蟹の爪の上海蟹入り海老のすり身揚げ

浅蜷醤油香る浅蜷と桜海老の炒飯

オーギョーナー

愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

● 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 **16,000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

愛媛県産真鯛と大粒蛤の強火蒸し

北京ダックと黒毛和牛と野菜のドウチャー炒め

中国のたまり醤油香る叉焼炒飯

小豆とタピオカのあまおうココナッツミルク



※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20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。

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 **25,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと上海蟹のスープ

オマール海老の上海風チリソース

江戸前太刀魚の強火蒸し

黒毛和牛の煎り焼きと北京ダックの盛り合わせ

あおりいかと海老のあんかけ焼きそば

オーグョーチー

愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

1名様 **20,000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

大海老とあおりいかのXO醤炒め

沖縄直送あぐー豚ばら肉と冬瓜の煮込み、
青山椒の香り

鮑のステーキと北京ダックの盛り合わせ

中国のたまり醤油香るチャーシュー炒飯

オーグョーチー

愛玉子とフルーツの杏仁豆腐

●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 **16,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのスープ

点心盛り合わせ

大海老のチリソースとマヨネーズクリーム炒め

二種盛り合わせ

沖縄直送あぐー豚ばら肉と冬瓜の煮込み、青山椒の香り

甘海老と干し貝柱の炒飯

ドラゴンフルーツとタピオカのココナッツミルク、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。 ※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20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。