

# 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。

## 吉切鮫の尾びれと秋田牛のコース

1名様 **20,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み

真鯛の広東風強火炒め

釜焼き北京ダック

秋田牛の豆豉炒め<sup>ドゥチー</sup>

桜海老の炒飯

胡麻餡の白玉入り杏仁茶

## 創業100周年記念コース

1名様 **18,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み

大ぶりの蟹の爪の揚げ物

美ら島あぐー豚の黒酢酢豚

真鯛の広東風強火蒸し

桜海老の炒飯

フルーツ入り杏仁豆腐

## ● 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

## 活け鮑と秋田牛のコース

1名様 **15,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと蟹のスープ

活け鮑と秋田牛の豆豉炒め<sup>ドゥチー</sup>

甘鯛の鱗揚げ、XO醤ソース

桜海老の炒飯

タピオカの苺ココナッツミルク



※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。

# 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。

## 吉切鮫のひれと秋田牛のコース

1名様 **20,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫のひれと冬瓜の煮込み

あおりいかと大海老の青紫蘇炒め

大ぶりな蟹の爪の揚げ物

秋田牛または夏鹿のステーキ、<sup>ドウチー</sup>豆豉ソース

ずわい蟹と蓴菜の翡翠冷麺

フルーツ入り<sup>オーギョーナー</sup>愛玉子、ライチーシャーベット添え

## 創業100周年記念コース

1名様 **18,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫のひれと冬瓜の煮込み

大海老のお料理

上海風チリソースまたはクリームソース

釜焼き北京ダック

自身魚の広東風強火蒸し

牛肉と高菜の炒飯

タピオカのマンゴーミルク、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

## 活け鮑と秋田牛のコース

1名様 **15,000円** (サービス料・税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと蟹と冬瓜のスープ

活け鮑とあおりいかの青紫蘇炒め

秋田牛のステーキ、<sup>ドウチー</sup>豆豉ソース

牛肉と高菜の炒飯

フルーツ入り杏仁豆腐



※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。