

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。



※画像は黄蘭のイメージです。
※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。

芳蘭

1名様 14,300円 (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

北京ダックと白姫海老の春巻盛り合わせ

鮑と大海老のXO醤炒め

黒毛和牛のステーキ、黒胡椒と豆豉のソース、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

黄蘭

1名様 11,000円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと白焼き鰻の蒸しスープ

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ

野菜のずわい蟹あんかけ

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、ライチシャーベット添え

青蘭

1名様 8,800円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとずわい蟹と冬瓜のスープ

海老と鮑の炒め物、青山椒の香り

ハーブ三元豚の煎り焼き、黒酢ソース

北京ダック

本日のお食事

やわらか杏仁と愛玉子のミニパフェ

翠蘭

1名様 7,150円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのサンラータン

白とり貝とたいらぎ貝といかの湯引き、XO醤と香味醤油添え

ハーブ三元豚と鰻と冬瓜の煮込み、にんにくの香り

本日のお食事

愛玉子とやわらか杏仁

要予約

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

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

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10月1日からのメニュー内容です。



※画像は黄蘭のイメージです。
※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。

芳蘭

1名様 14,300円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと鮑と牛肉の蒸しスープ、トリュフの香り
- 大海老と銀杏の炒め物と
上海蟹とずわい蟹の甲羅詰め焼き
- 真鯛の蒸し物、辛味きのこソース
- 蝦夷鹿の焼き物、野菜添え
- 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

黄蘭

1名様 11,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと上海蟹とずわい蟹のスープ
- 大海老といかのトリュフ炒め
- 北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物
- 牛フィレ肉の豆豉黒胡椒炒め、マントウ添え
- 本日のお食事
- タピオカと和栗の冷たいお汁粉、安納芋アイス添え

青蘭

1名様 8,800円 (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
- 鮑と銀鱈の蒸し物、辛味きのこソース
- 牛フィレ肉と野菜のオイスターソース炒め、
マントウ添え
- 本日のお食事
- やわらか杏仁とフルーツジュレのミニパフェ

翠蘭

1名様 7,150円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれとポルチーニのスープ
- 海老と銀杏の炒め物と鮫鰯の柚子香り揚げ
- 葡萄牛のやわらか煮、葱の香り、マントウ添え
- 本日のお食事
- 小豆とタピオカのココナッツミルク

要予約

金蘭

1名様 23,100円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれとずわい蟹の北京風煮込み
- 皇帝海老のチリソース
- 黒毛和牛のステーキと北京ダック
- なまこと鮑の葱風味煮込み
- 本日のお食事
- デザート二種盛り合わせ

要予約

銀蘭

1名様 18,700円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと鮑の煮込み
- 大海老の強火炒め
- 本日の鮮魚の蒸し物、XO醤ソース
- 黒毛和牛のステーキと北京ダック
- 本日のお食事
- デザート二種盛り合わせ