本店名物
吉切鮫の尾びれのステーキ

ふかのひれを上質なスープでじっくりと煮詰め、
凝縮した旨味をふかのひれ全体にまとわせた極上の逸品です。

※画像は「金蘭」メイン料理のイメージです。
※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。

金蘭（きんらん） 1名様 35,200円（税込）

本日のアミューズ
名古屋コーチンの棒棒鶏
季節の前菜盛り合わせ
黒毛和牛フィレ肉とA菜の発酵唐辛子炒め
干し鮑の煮込み、クラシックスタイル
本日のグラニテ
本店名物 吉切鮫の尾びれのステーキ ※画像のお料理です。
本日のお食事
やわらか杏仁のミニパフェ/落花生あんの白玉団子/
本日の茶菓

創業100周年記念 調理長のおすすめコース

胡蝶蘭（こちょうらん） 1名様 22,000円（税込）

本日のアミューズ
季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれと上海蟹のスープ
北海道産ホワイトアスパラガスと帆立貝の煮込み
江戸前太刀魚の発酵レモン蒸し
黒毛和牛の煎り焼きと北京ダックの盛り合わせ
浜名湖直送鰻と和ハーブの黒炒飯
ドラゴンフルーツのプリン/落花生あんの白玉団子/
本日の茶菓

四季蘭（しきらん） 1名様 16,500円（税込）

本日のアミューズ
季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれとずわい蟹のスープ
黒毛和牛フィレ肉と米茄子の苦瓜味噌炒め
江戸前太刀魚の強火蒸し
北京ダックと蟹の爪の上海蟹入り海老のすり身揚げ
中国のたまり醤油香るチャーシュー炒飯
愛玉子（オーギョーチー）とフルーツ、季節のアイス添え

君子蘭（くんしらん） 1名様 13,200円（税込）

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれと蕓菜と冬瓜のスープ
北京ダックの料理二種盛り合わせ
大海老とあおりいかの発酵レモン炒め
沖縄直送あぐー豚ばら肉の煎り焼き、黄色唐辛子ソース
甘海老と干し貝柱の炒飯
愛玉子（オーギョーチー）とフルーツの杏仁豆腐

ご予約限定コース

恵蘭（けいらん） 1名様 11,000円（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

お持ち帰りに自慢の一品を。

おみやげ・ご贈答のご案内

中華まん

- 肉まん・あんまん（各1個） 486円（税込）
- 中華まん6個 箱入 3,024円（税込）
- 中華まん8個 箱入 3,996円（税込）

月餅

- 月餅（1個） 378円（税込）
- 栗月餅（1個） 432円（税込）
- 月餅6個 箱入（月餅3個・栗月餅3個） 2,538円（税込）
- 月餅12個 箱入（月餅6個・栗月餅6個） 4,968円（税込）

本店名物
吉切鮫の尾びれのステーキ

ふかのひれを上質なスープでじっくりと煮詰め、
凝縮した旨味をふかのひれ全体にまとわせた極上の逸品です。

※画像は「金蘭」メイン料理のイメージです。
※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10月1日からのメニュー内容です。

金蘭（きんらん） 1名様 35,200円（税込）

本日のアミューズ
季節の前菜盛り合わせ
五島列島産くえの広東風炒め
干し鮑の煮込み、クラシックスタイル
北京ダックと点心の盛り合わせ
お口直しの一品
本店名物 吉切鮫の尾びれのステーキ ※画像のお料理です。
極上澄ましスープ麺、蟹のXO醤添え
本日のパフェ/落花生あんの白玉団子/本日の茶菓

四季蘭（しきらん） 1名様 16,500円（税込）

本日のアミューズ
季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれと上海蟹のスープ
黒毛和牛と季節野菜の豆豉（ドウチー）炒め、ポルチーニ風味
鮮魚の強火蒸し
鮑と野菜の中国風グラタンと北京ダック
あおりいかと海老のあんかけ焼きそば
愛玉子（オーギョーチー）とフルーツ、季節のアイス添え

ご予約限定コース

恵蘭（けいらん） 1名様 11,000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
黒毛和牛フィレ肉と大海老のブラックビーンズ炒め
鮮魚とふぐの白子の辛味煮込み
あさり醤油香る浅蜊と甘海老の炒飯
愛玉子（オーギョーチー）とフルーツの杏仁豆腐

創業100周年記念 調理長のおすすめコース

胡蝶蘭（こちょうらん） 1名様 22,000円（税込）

本日のアミューズ
季節の前菜盛り合わせ
鮑ときのこの壺蒸しスープ
中国野菜の自家製海老みそ炒め
五島列島産くえの強火蒸し
合鴨の燻製と北京ダックの盛り合わせ
甘海老と上海蟹の炒飯
本日のパフェ/本日の茶菓

君子蘭（くんしらん） 1名様 13,200円（税込）

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれとふぐの白子のスープ
大海老と鮑の広東風炒め
黒毛和牛のステーキと北京ダック
上海蟹の炒飯
愛玉子（オーギョーチー）とフルーツの杏仁豆腐

お持ち帰りに自慢の一品を。

おみやげ・ご贈答のご案内

中華まん

- 肉まん・あんまん（各1個） 486円（税込）
- 中華まん6個 箱入 3,024円（税込）
- 中華まん8個 箱入 3,996円（税込）

月餅

- 月餅（1個） 378円（税込）
- 栗月餅（1個） 432円（税込）
- 月餅6個 箱入（月餅3個・栗月餅3個） 2,538円（税込）
- 月餅12個 箱入（月餅6個・栗月餅6個） 4,968円（税込）