

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醤炒め

黒毛和牛のステーキ、マントウ添え

本日のお食事

オーギョーチャー
やわらか杏仁と愛玉子のミニパフェ

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

オーギョーチャー
愛玉子と苦瓜ゼリー、ライチーシャーベット添え

● 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

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。

飲み放題付きプラン

※2026年10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

ふかのひれと上海蟹のスープ

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物

蝦夷鹿のステーキ、温野菜とマントウ添え

鮑の蒸し物、辛味きのこソース

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

● 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

海老の上海風チリソース、おこげ添え

銀鱈の蒸し物、辛味きのこソース

葡萄牛のやわらか煮、葱の香り

本日のお食事

コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツジュレ

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

ふかのひれとポルチーニのスープ

北京ダックと鮫鱈の柚子香り揚げ

大海老の上海風チリソース、おこげ添え

◆プラス1,000円で「鮑と大海老の強火炒め」に変更できます。

牛フィレ肉のステーキ、温野菜とマントウ添え

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



※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。