

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