

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。

きんらん
金蘭 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

創業100周年記念 調理長のおすすめコース
こちょうらん
胡蝶蘭 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

しきらん
四季蘭 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
- オーギョーチャー
愛玉子とフルーツ、季節のアイス添え

くんしらん
君子蘭 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
- オーギョーチャー
愛玉子とフルーツの杏仁豆腐

ご予約限定コース

けいらん
恵蘭 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
- あさり醤油香る浅蜆と甘海老の炒飯
- オーギョーチャー
愛玉子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)