

ふかのひれ、鮑、なまこ、 干し貝柱の極上壺蒸しスープ

乾貨と称する高級乾物を贅沢に使い、
上質なスープでじっくり煮込んだ極上の一碗です。



※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。

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。

調理長のスペシャリテを楽しむコース

おうはく
欧伯 1名様 33,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- 吉切鰯のひれと上海蟹の煮込み
- 新鮮な貝と鮮魚の炒め物、XO醬添え
- 釜焼き北京ダック
- 黒毛和牛のレタス包み
- 活け鮑となまこの葱風味煮込み
- 海の幸のおこげ料理
- マンゴープリン、燕の巣とフルーツ添え

名物 極上壺蒸しスープのコース

きんか
金華 1名様 22,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- 大海老と帆立貝の柚子香り炒め
- ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ
- 釜焼き北京ダックと蟹の爪の揚げ物盛り合わせ
- 蝦夷鹿もしくは黒毛和牛のステーキ、豆豉^{ドウチー}ソース
- 豚肉と野菜の焼きそば
- 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

吉切鰯のひれと活け鮑のコース

ほうじゅ
宝珠 1名様 16,500円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- 吉切鰯のひれと上海蟹の煮込み
- 黒毛和牛と大海老の柚子香り炒め
- 大ぶりな蟹の爪の揚げ物
- 活け鮑のオイスターソース煮込み
- 芽菜と豚肉の炒飯
- 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

創業100周年記念コース

ひすい
翡翠 1名様 13,200円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- 吉切鰯のひれの煮込み
- 大海老とあおりいかの柚子香り炒め
- 釜焼き北京ダック
- 葡萄牛の香料煮、マントウ添え
- 芽菜と豚肉の炒飯
- ドラゴンフルーツとタピオカのココナッツミルク

活け鮑と和牛のコース

めのう
瑪瑙 1名様 11,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと湯葉と上海蟹のスープ
- 黒毛和牛とあおりいかの柚子香り炒め
- 活け鮑のオイスターソース煮込み
- 芽菜と豚肉の炒飯
- フルーツ入り杏仁豆腐

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)