

ふかのひれ、鮑、なまこ、
干し貝柱の極上壺蒸しスープ

その芳香に誘われた僧侶が、思わず垣根を飛び越えて
食べに來たという逸話で知られる福建省の名菜です。



※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。

要予約

きんらん
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釜焼き北京ダック

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

きんらん
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釜焼き北京ダック

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ

創業100周年記念 新宿資館限定 シグネチャーコース

ほうじゅ
宝 寿 1名様 14,300円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

蟹の爪の蒸し物、芙蓉仕立て

大海老とたいらぎ貝の炒め物

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

牛タンとせりの細切り炒め

海老ワンタン麺

デザート二種盛り合わせ

こうらん
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

釜焼き北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物

ドウチー
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

せいらん
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

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)