

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。



※画像は琥珀のイメージです。
※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。

るり 瑠璃

1名様 14,300円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれの煮込み、白湯ソース

大海老といかの柚子香り炒め

北京ダックと黒毛和牛の焼き物

鮑の強火蒸し、香味ソース

ずわい蟹とレタスの炒飯

デザート二種盛り合わせ

創業100周年記念コース

こはく 琥珀

1名様 11,000円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

季節のふかのひれのスープ

海の幸の炒め物と蟹の爪の広東風揚げ物

北京ダックと季節の肉料理

白身魚のきのこソース蒸し

本日のお食事

やわらか杏仁とココナッツアイスのミニパフェ

さんご 珊瑚

1名様 8,800円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのスープ、黒胡椒風味

鮑と海老の柚子香り炒め

豚肉の紹興酒煮込み、マントウ添え

本日のお食事

コラーゲン入りやわらか杏仁

すいぎょく 翠玉

1名様 7,150円 (税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのスープ

海の幸と季節野菜の強火炒め

牛フィレ肉の焼き物、ポルチーニソース、

マントウ添え

本日のお食事

コラーゲン入りやわらか杏仁

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

ぎんらん 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北京ダック

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ