

ふうきらん

富貴蘭

1名様 22,000円

旬の高級食材をご堪能いただける
贅沢なコースです。

シェフのセレクトオードブル
ふかのひれの姿煮込み、上海蟹ソース
北京ダック、大根餅添え
黒毛和牛のスペシャリテ
活け鮑のオイスターソース煮込み
上海蟹のご飯、または和え麺
本日のデザート盛り合わせ

創業100周年記念コース

くんしらん

君子蘭

1名様 16,500円

吉切鮫の尾びれや黒毛和牛など厳選素材を
自在に調理した美食コースです。

シェフのセレクトオードブル
吉切鮫の尾びれの煮込み、ボルチーニの香り
黒毛和牛のスペシャリテ
鮑と季節野菜のオイスターソース炒め
上海蟹の和え麺
黒胡麻餡の白玉入り、栗と豆乳のお汁粉

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
※表示価格は税込です。

けいらん

恵蘭

1名様 13,200円

調理長の季節のスペシャリテを
お楽しみいただくおすすめコースです。

シェフのセレクトオードブル
すっぽん、鮑、なまこの極上壺蒸しスープ
牛フィレ肉の焼き物、四川風ソースと
北京ダックの盛り合わせ
上海蟹と湯葉の炒め物
本日のお食事
季節のフルーツパフェ

ふうらん

風蘭

1名様 9,900円

オーソドックスな中国料理を
ご堪能いただけるコースです。

シェフのセレクトオードブル
ふかのひれと上海蟹のスープ
牛フィレ肉のオイスターソース炒めと
北京ダックの盛り合わせ
鮫鱈の揚げ物、柚子香る香味ソース
本日のお食事
本日のデザート

季節のベジコース

そうらん

草蘭

1名様 9,900円

草 日本橋 オリジナルのベジ料理を
コース仕立てでお楽しみいただきます。

季節の前菜盛り合わせ
草 日本橋 オリジナル
山の幸の壺蒸しスープ
ロメインレタスのオリーブオイル炒め
季節野菜の衣揚げ、スパイシーソルト
野菜のあんかけおこげ料理
黒胡麻餡の白玉入り、栗と豆乳のお汁粉



ベジブロス(野菜スープ)を用い、肉類を一切使用
していない料理です。
ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます。

お持ち帰りに自慢の一品を。

おみやげ・ご贈答のご案内



月餅

- 月餅1個 378円
- 栗月餅1個 432円
- 月餅6個箱入 (月餅・栗月餅各3個) 2,538円
- 月餅12個箱入 (月餅・栗月餅各6個) 4,968円