

ご予約限定コース

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

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

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

ご予約限定コース

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

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

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)