

季節のコース

多種多様な料理が楽しめる旬のおすすめコースです。

さんご
珊瑚

お一人さま
6,050円

季節の前菜盛り合わせ
鱧と鶏肉の辛味揚げ炒め
ふかのひれと蟹と冬瓜のスープ
鮑と海老と野菜の檸檬塩麴炒め
牛フィレ肉のカットステーキ、
黒酢とオニオンのソース
本日のお食事
小豆とタピオカのココナッツミルク

創業95周年
謝恩コース

せいさい
星彩

お一人さま
9,500円

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれと冬瓜の蒸しスープ
鱧と鶏肉の辛味揚げ炒め
野菜のずわい蟹あんかけ
和牛と鮑のステーキ、彩り野菜添え
本日のお食事
デザート二種盛り合わせ

こはく
琥珀

お一人さま
11,550円

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれと蟹の爪の飾り蒸し、珊瑚仕立て
北京ダック、サラダ添え
和牛と帆立貝の辛味揚げ炒め
鮑の香港風蒸し物、香味ソース
本日のお食事
デザートとフルーツの盛り合わせ

すいぎよく
翠玉

お一人さま 7,150円



季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとトマトとクレソンのスープ

牛肉と海老と野菜の檸檬塩麴炒め

北京ダック、鱧の揚げ物添え

蟹の爪と鮑と冬瓜の蒸し物、珊瑚仕立て

本日のお食事

オーグョーチー

愛玉子と杏仁豆腐、フルーツ添え

※表示価格は税込です。

〈ご予約限定〉季節のコース

中国料理ならではの手のかかる素材を
本格技法でじっくりと仕上げたメインデッシュをお楽しみいただくコースです。
ご予約にて承ります。

ほうらん
芳蘭

お一人さま

13,750円

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫のひれの芙蓉仕立て、翡翠ソース

オマール海老のシンガポール風炒め煮

北京ダックとラムの盛り合わせ

鮑、なまこ、コラーゲン、牛肉の煮込み、葱の香り

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

ぎんらん
銀蘭

お一人さま

17,050円

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれとなまこの煮込み、蟹の爪の飾り蒸し添え

ロブスターの葱生姜炒め、季節の野菜を添えて

鹿児島産黒毛和牛のステーキとフォアグラの盛り合わせ

本日の魚と鮑の広東風蒸し物、香味ソース

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

ぎんらん
金蘭

お一人さま

22,550円

燕の巣の宮廷風澄ましスープ

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれとフォアグラのステーキ仕立て

新鮮な貝類と季節野菜の強火炒め、XO醬添え

干し鮑、すっぽん、なまこ、コラーゲンの煮込み

鹿児島産黒毛和牛の塩釜焼き、彩り野菜とともに

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ