

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。



※画像はコース料理のイメージです。
※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。

おうはく
❁ **欧伯** お一人さま **30,000円**
(税込33,000円)

調理長のスペシャリテを楽しむコース

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれのステーキ、絹笠茸添え

貝と白身魚の炒め物、XO醤添え

黒毛和牛のレタス包みと釜焼き北京ダック

鮑とモリーユのかき油煮込み

澄ましスープの雲呑麺

マンゴープリン、燕の巣とフルーツ添え

きんか
❁ **金華** お一人さま **20,000円**
(税込22,000円)

当店名物“湯王”のコース

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれ、鮑、なまこ、天白椎茸の極上壺蒸しスープ

上海蟹と湯葉の炒め煮

黒毛和牛の炙り焼きと釜焼き北京ダック

真鯛と帆立貝の強火蒸し

蟹とレタスの炒飯

マンゴープリン、フルーツ添え

2名さまより

選べる飲み放題メニュー(2時間)

各コースに飲み放題をお付けできます。

※飲み放題のラストオーダーは終了時刻の15分前となります。
※2名さまより、全員でのご注文とさせていただきます。

ほうじゅ
❁ **宝珠** お一人さま **15,000円**
(税込16,500円)

ふかのひれ、和牛、蟹のコース

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み

真鯛と黄にらの炒め物

大振りな蟹の爪の揚げ物、特製チリソース

黒毛和牛のカットステーキ、トリュフソース、マントウ添え

黄にらと豚肉のあんかけ焼きそば

オーグョーナ
愛玉子と杏仁と亀ゼリーのレモンシロップ、フルーツ添え

ひすい
❁ **翡翠** お一人さま **12,000円**
(税込13,200円)

調理長のおすすめコース

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれと絹笠茸の煮込み

大海老とあおりいかの柚子香り炒め

釜焼き北京ダック

真鯛と帆立貝の強火蒸し

牛肉と高菜の炒飯

小豆とタピオカのココナッツミルク、アイス添え

4種 お一人さま **3,000円**(税込3,300円)
ビール・紹興酒・焼酎・ソフトドリンク

7種 お一人さま **3,500円**(税込3,850円)
ビール・紹興酒・焼酎・ワイン・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク

めのう
❁ **瑪瑙** お一人さま **10,000円**
(税込11,000円)

活け鮑と黒毛和牛のコース

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと湯葉と上海蟹のスープ

黒毛和牛のXO醤炒め

活け鮑のかき油煮込み

五目炒飯

フルーツたっぷり杏仁豆腐

お持ち帰りに自慢の一品を。
おみやげ・ご贈答のご案内

❁ **肉まん・あんまん**

素材の味わいを生かした日本人好みの中華まんです。

- 肉まん・あんまん 450円(税込486円)
- 中華まんじゅう6個 箱入(肉まん3個・あんまん3個) 2,800円(税込3,024円)
- 中華まんじゅう8個 箱入(肉まん4個・あんまん4個) 3,700円(税込3,996円)

❁ **月餅**

満月をかたどった穏やかな甘さの月餅です。

- 月餅 350円(税込378円)
- 栗月餅 400円(税込432円)
- 月餅6個 箱入(月餅3個・栗月餅3個) 2,350円(税込2,538円)
- 月餅12個 箱入(月餅6個・栗月餅6個) 4,600円(税込4,968円)