



謝恩コース か らん 華 蘭

長年のご愛顧に感謝を込めた
調理長鈴木のオリジナルコースです。

1名様
11,000円
(税込12,100円)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと上海蟹のスープ

大海老のチリソースと、
蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ

銀鱈と白子の強火蒸し、柚子香味ソース

和牛サーロインの低温調理と北京ダック

本日のお食事

季節のデザート盛り合わせ



季節のコース

すい ぎょく
翠玉

1名様
6,500円
(税込7,150円)

バランス良く楽しむショートコース

季節の前菜盛り合わせ
きのこのスープ、ポルチーニの香り
牛フィレ肉と大海老のドウチー炒め
白身魚の上海風チリソース、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、ライチージュレ

せい さい
星彩

1名様
8,000円
(税込8,800円)

季節を感じる ふかのひれ・鮑・黒毛和牛のコース

季節の前菜盛り合わせ
ポルチーニ香る、ふかのひれのスープ
大海老といかの強火炒め、柚子の香り
鮑と黒毛和牛の葱風味煮込み、マントウ添え
本日のお食事
やわらか杏仁とライチーシャーベットのミニパフェ

ほう らん
芳蘭

1名様
13,000円
(税込14,300円)

伝統の美味を愉しむラグジュアリーなコース

季節の前菜盛り合わせ
ふかのひれの上海蟹あんかけ
海老と舞茸の強火炒め、柚子の香り
鮑の四川風芽菜香り蒸し
黒毛和牛の焼き物と北京ダック、彩り野菜添え
ずわい蟹とレタスの炒飯
デザート二種盛り合わせ