

# 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。



きんらん  
🌸 **金蘭** お一人さま **22,000**円(税込)

季節の前菜盛り合わせ  
ふかのひれのステーキ  
皇帝海老と季節野菜の広東風炒め  
真鯛の強火蒸し  
黒毛和牛のステーキと北京ダック  
本日のお食事  
桜あんの胡麻団子  
濃厚杏仁のムース、フルーツの彩りを添えて

ぎんらん  
🌸 **銀蘭** お一人さま **17,600**円(税込)

季節の前菜盛り合わせ  
ふかのひれとなまこの煮込み  
季節の野菜の炒め物  
真鯛と鮑の蒸し物、春の自家製XO醬で  
黒毛和牛と野菜の黒胡椒炒めと北京ダック  
本日のお食事  
桜あんの胡麻団子  
濃厚杏仁のムース、フルーツの彩りを添えて

ほうらん  
🌸 **芳蘭** お一人さま **14,300**円(税込)

季節の前菜盛り合わせ  
ふかのひれの煮込み、蟹のあんかけ  
帆立貝といかと野菜の広東風炒め  
真鯛の蒸し物、春の自家製XO醬で  
黒毛和牛の焼き物と北京ダック、彩り野菜添え  
海老のあんかけ焼きそば  
デザート二種盛り合わせ

こはく  
🌸 **琥珀** お一人さま **11,000**円(税込)

鮑を囲む前菜盛り合わせ  
ふかのひれとずわい蟹の煮込み  
北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物  
真鯛と野菜の強火炒め、春の自家製XO醬で  
金華豚の葱風味煮込み  
本日のお食事  
ココナッツアイスとフルーツのいちご杏仁ミルク

せいさい  
🌸 **星彩** お一人さま **8,800**円(税込)

季節の前菜盛り合わせ  
ふかのひれと野菜のスープ  
大海老とアスパラガスの発酵唐辛子炒め  
金華豚の煎り焼き、マントウ添え  
本日のお食事  
ココナッツアイスとフルーツのいちご杏仁ミルク

すいぎよく  
🌸 **翠玉** お一人さま **7,150**円(税込)

季節の前菜盛り合わせ  
ふかのひれのえんがわとずわい蟹のスープ  
海老といかの強火炒め、春の自家製XO醬で  
金華豚の煎り焼き、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、フルーツジュレ

※画像は琥珀のイメージです。

※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。