

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。

富貴蘭 ふうきらん お一人さま 50,000円

※要ご予約 (税込55,000円)

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

本店スペシャリテ
毛鹿鮫の尾びれのステーキ仕立て、A菜添え

豊洲市場直送 伊勢海老の広東風炒め

国産干し鮑と魚の浮袋となまこの煮込み

新スタイルの釜焼き北京ダック

金のスープ麺

本日のデザート

金蘭 きんらん お一人さま 30,000円

(税込33,000円)

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

季節の貝の黄金スープ

北京ダック、中国野菜と
金華ハムのシンプルな炒め物とともに

国産干し鮑の煮込み、クラシックスタイル

本店スペシャリテ
吉切鮫の尾びれのステーキ仕立て

海老雲呑の中華風フォー

本店オリジナル季節のパフェ

胡蝶蘭 こちょうらん お一人さま 20,000円

(税込22,000円)

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの北京風煮込み

北京ダックと和牛フィレ肉の炒め物

豊洲市場直送 本日の鮮魚の料理

陳麻婆豆腐ご飯

フルーツと愛玉子、季節のアイス添え

四季蘭 しきらん お一人さま 15,000円

(税込16,500円)

本日のアミューズ

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み

北京ダックと大海老のチリソース

真鯛と蛤の強火蒸し

黒毛和牛とレタスの炒飯

フルーツと愛玉子、季節のアイス添え

君子蘭 くんしらん お一人さま 12,000円

(税込13,200円)

本店特製前菜盛り合わせ

ふかのひれと蟹のスープ

真鯛と鮑の春XO醬炒め

北京ダックと和牛フィレ肉のステーキ

海の幸のあんかけ焼きそば

小豆とタピオカのココナッツミルク、アイス添え

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)