

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
- ロブスターと貝の炒め物、XO醤添え
- 釜焼き北京ダックと黒毛和牛のレタス包み
- 鮑とモリーユのかき油煮込み
- 澄ましスープの雲吞麺
- 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
- 湯葉とトリュフの炒め煮
- 釜焼き北京ダックと黒毛和牛のステーキ
- ロブスターと真鯛の蒸し物
- 蟹とレタスの炒飯
- マンゴープリン、フルーツ添え

ほうじゅ

宝珠

お一人さま

15,000円

(税込16,500円)

ふかのひれ、活け鮑、北京ダックのコース

- 季節の前菜盛り合わせ
- 吉切鮫の尾びれとずわい蟹の爪の煮込み
- 真鯛と大海老のXO醤炒め
- 釜焼き北京ダック
- 活け鮑の北京風胡麻風味炒め
- 豚肉とうるいのあんかけ焼きそば
- 金木犀とオレンジ香る白玉団子

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
- 吉切鮫の尾びれの煮込み
- 真鯛の広東風強火炒め
- 大ぶりの蟹の爪の揚げ物
- 牛フィレ肉のかき油炒め
- 桜海老の炒飯
- 小豆とタピオカのいちごココナッツミルク

めのう

瑪瑙

お一人さま

10,000円

(税込11,000円)

ふかのひれ、活け鮑、黒毛和牛のコース

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと蟹のスープ
- 黒毛和牛と活け鮑のXO醤炒め
- 真鯛の蒸し物
- 桜海老の炒飯
- 小豆とタピオカのいちごココナッツミルク

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)