



《蘭苑コース》 COURSE

長年研鑽し絶品と評されるソース、点心師が一つ一つ丁寧に作る点心、新鮮な食材で作る海鮮料理など、ここでしか味わえない至高の料理を料理長自ら厳選したおすすめのコース料理をお楽しみください。

あんねい [1名様]
安寧 ¥4880 (税込¥5368)
ご注文は2名様より承ります。

コース内容

三種前菜の盛り合わせ

薬膳きのこスープ

車海老のチリソース

点心二種盛り

黒酢スプタ

ブロッコリーの蟹肉あんかけ

五目チャーハン

デザート

しょううん [1名様]
翔雲 ¥6880 (税込¥7568)
ご注文は2名様より承ります。

コース内容

三種前菜の盛り合わせ

つぶ貝と黒ニンニクのスープ

あわびの醤油煮込み

海鮮三種とアスパラの炒め

スズキの香港風蒸し

高菜入り豚の角煮 (蒸しパン添え)

五目チャーハン

デザート盛り合わせ

TWO HOUR FREE DRINK
2 時間制
 コース限定
飲み放題
【ご注文は2名様より承ります。】
 お一人様
¥1880
(税込 ¥2068)

しょうほう [1名様]
祥鳳 ¥14880 (税込¥16368)
ご注文は2名様より承ります。

コース内容

五種前菜の盛り合わせ

花膠とキノコのスープ

フカヒレの姿煮

伊勢エビのチリソース

ハトのパリパリ揚げ

クレソンの上湯スープ煮

あわびご飯

デザート盛り合わせ

こううん [1名様]
鴻運 ¥18880 (税込¥20768)
ご注文は2名様より承ります。
要予約

コース内容

五種前菜の盛り合わせ

佛跳牆 (ぶつちょうしょう)

蟹肉入りフカヒレの姿煮

伊勢海老の二種仕立て

和牛の黒胡椒炒め

ペキンダック二種

鮮魚とレタスの香港蒸し

点心三種盛り

料理長お勧めデザート

[1名様]
おまかせ ¥12880 (税込¥14168)
ご注文は2名様より承ります。
要予約
 《料理長特製創作料理》
 コース内容のご希望等
 ごございましたらスタッフまで
 お申し付けください。