

2026正月 Aコース

2026.1.1～1.5

¥5,200 (税込 ¥5,720)

前菜	四彩蟹	前菜盛り合わせ
スープ	紅焼魚翅	フカヒレスープ
大菜	乾焼大蝦	大海老のチリソース煮
	蟹肉扒青菜	ズワイ蟹の蟹肉あんかけ青菜炒め
	蠔油牛肉時菜	和牛と冬野菜のオイスターソース炒め
	糖醋時魚	鯛の上海風甘酢あんかけ
食事	鯔青菜炒飯	鯔(サワラ)と青菜の炒飯
点心	甜点心	デザート二種
お茶	中国茶	中国茶

広東料理コース
(前日までに要予約)

¥10,000 (税込 ¥11,000)

前菜	前菜・特級くらげ、車海老、広東式焼物など
大菜	ズワイ蟹爪の広東風揚げ物 フカヒレの姿煮(カット) 活けアワビの肝ソース煮込み 牛フィレ肉の広東風焼き物 お魚料理・鮮魚の蒸しもの
食事	広東産塩漬け魚入りチャーハン
点心	デザート四種盛り
お茶	清々しい台湾産高級銘茶・凍頂烏龍茶

2026正月 Bコース

2026.1.1～1.5

¥6,200 (税込 ¥6,820)

前菜	五彩蟹	前菜盛り合わせ
スープ	紅焼魚翅	フカヒレスープ
大菜	百花蟹拑	ズワイ蟹爪の広東風揚げ物
	海鮮醬蒸明蝦	天使の海老と大和の野菜の強火蒸し
	糖醋根菜豬肉	豚ヒレ肉の特製根菜酢豚
	蠔油牛肉時菜	黒毛和牛と冬野菜のオイスターソース炒め
	糖醋時魚	鯛の上海風甘酢あんかけ
食事	鯔青菜炒飯	鯔(サワラ)と青菜の炒飯
点心	甜点心	デザート三種盛り
お茶	中国茶	中国茶

桂花名菜コース
(二日前までに要予約)

¥15,000 (税込 ¥16,500)

前菜	前菜・特級くらげ、車海老、広東式焼物、ホタテなど
大菜	ズワイ蟹爪の広東風揚げ物 フカヒレの姿煮(カット) 北京ダック * 活けアワビの姿蒸しステーキ・特製肝ソース 又は 黒毛和牛のステーキ・豆豉ソース * お魚料理 (調理法をお選びください)
食事	干し貝柱入り中国粥
点心	デザート四種盛り
お茶	台湾産高級銘茶の逸品・凍頂烏龍茶

2026正月 Cコース

2026.1.1～1.5

¥7,200 (税込 ¥7,920)

前菜	五彩蟹	前菜盛り合わせ
大菜	紅焼魚翅	フカヒレスープ
	海鮮醬蒸明蝦瑤柱	天使の海老とホタテ貝柱のXO醬強火蒸し
	鮑魚的肉排	まるごとアワビの姿蒸しステーキ・特製肝ソース
	蠔油牛肉時菜	黒毛和牛と冬野菜のオイスターソース炒め
	* 次のお薦め料理 3種の中から 1品をチョイス	
	<div><div><div>蟹黃蟹肉扒青菜</div><div>糖醋時魚</div><div>清蒸時魚</div></div><div>*</div><div><div>上海蟹のミソ入り蟹肉あんかけ・青菜の炒め物</div><div>鯛の上海風甘酢あんかけ</div><div>鯛の広東風蒸し物</div></div></div>	
食事	鯔青菜炒飯	鯔(サワラ)と青菜の炒飯
点心	甜点心	デザート三種盛り
お茶	中国茶	中国茶

◇ 年末年始の営業のご案内 ◇

12月	27日 (土)	年内最終営業日
	28日～30日 (日月火)	休業 (おせち制作のため)
	31日 (火)	休業 (おせち料理のお渡しのみ)

2026年	1日 (元旦)	ディナー 16:50～営業
	2日 (金)	ランチ11:00～、ディナー16:50～営業
	3日 (土)	ランチ11:00～、ディナー16:50～営業
	4日～ (日)	ランチ11:00～、ディナー17:00～営業
	6日～8日 (火水木)	3連休とさせていただきます

＜正月期間中のメニューは予約状況・仕入れ・市場の事情により、以下の通りとさせていただきます＞

「正月コース」・ ・ ・ ・ 1日～5日
(注)期間中、アラカルトは一部不可能なメニューがございます

「ランチセット」・ ・ ・ ・ 4日～
「ランチコース」・ ・ ・ ・ 5日～
「ディナーコース」・ ・ ・ ・ 9日～
「ディナーセット」・ ・ ・ ・ 9日～

* コース料理はテーブル毎に同じものでお願いいたします。
料理のチョイスも同様とさせていただきます。

(注)

▲ お客様のご希望に応じてコースの内容、分量の変更を承ります。
ご遠慮なくご相談下さいませ。

▲ 市場動向により食材を変更することがございます。