ディナーコース“富貴”

14,000 円

2026 年 12 月 1 日から 2027 年 2 月 28 日まで

除外日：2026 年 12 月 23 日～25 日、2026 年 12 月 31 日～2027 年 1 月 3 日

前菜五種盛り合わせ

福岡・長浜市場直送ハタ、天然海老、烏賊の雲丹ソース炒め

広東白菜、花椎茸、フカヒレ姿の蒸しスープ

牛すね肉と大根の甘辛旨煮込み

細切り豚肉と茸のあんかけ焼きそば

オリジナルデザート

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ディナーコース“福膳”

海老・蟹の饗宴　－有機野菜とともに―

18,000 円

2026 年 12 月 1 日から 2027 年 2 月 28 日まで

除外日：2026 年 12 月 23 日～25 日、2026 年 12 月 31 日～2027 年 1 月 3 日

有機野菜入り前菜六種盛り合わせ

姫島産車海老の葱生姜炒め　さつまいも添え

広東白菜、花椎茸、フカヒレ姿の蒸しスープ

北京ダックと蟹肉入り里芋の蜂の巣揚げ

天然海老の雲丹ソース炒め

蟹肉と有機野菜のあんかけ炒飯

オリジナルデザート

安渓鉄観音茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ディナーコース

“至福”

22,000 円

除外日：2026 年 12 月 23 日〜25 日

前菜八種盛り合わせ

蟹肉入りフカヒレの姿煮込み 金華ハムと青菜添え

北京ダックと小籠包

天然海老とハタの XO 炒め

蝦夷鮑のスライスと白菜のクリーム煮込み

和牛入り醤油炒飯

オリジナルデザート

台湾銘茶 凍頂烏龍茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ディナーコース

“絢爛”

36,000 円

除外日：2026 年 12 月 23 日～25 日、2026 年 12 月 31 日～2027 年 1 月 3 日

前菜盛り合わせ

フカヒレ姿と乾貨入り蒸しスープ 朝鮮人参添え

黒毛和牛の湯引き 山葵ソース

伊勢海老の姿蒸し 自家製 XO 醤ソース

蝦夷あわびの柔らかオイスターソース煮込み

金華ハムと干し貝柱入り卵白炒飯

オリジナルデザート

台湾銘茶 凍頂烏龍茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
ご利用の 4 日前までにご予約ください。
特別営業日（ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始）のご利用につきましては店舗に直接ご相談ください。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

乾貨コース

“芳醇”

50,000 円

除外日：2026 年 12 月 23 日～25 日、2026 年 12 月 31 日～2027 年 1 月 3 日

前菜七種盛り合わせ

衣笠茸のフカヒレ詰めと朝鮮人参の蒸しスープ

海老のすり身を詰めた北海道産干しナマコのフリッター

かぶの北海道産干し帆立貝柱詰め 上湯ソース

三陸産干しあわびのオイスターソース煮込み

干し海老、干し椎茸、腸詰入り炒飯
蓮の葉包み

ツバメの巣のデザート 杏仁ソース

凍頂烏龍茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
ご利用の 4 日前までにご予約ください。
特別営業日（ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始）のご利用につきましては店舗に直接ご相談ください。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。