

ご予約、お問い合わせ

04-7164-5211

下記の価格はお一人様の価格です(税込)

2015年迎春特別コース

新年1/2~4日の限定スペシャルコース

第一部 11:00 ~ 13:30

第二部 14:30 ~ 17:00

第三部 18:00 ~ 20:30

迎春コース(梅)

5,400

新年豪華併盆

新年を華やかに彩る広東前菜盛り合せ

蟹肉魚子翅

蟹肉ととびっ子入りふかひれスープ

鴛鴦鮮蝦球

天然車えび

紅白に見立てた二種類のお料理で

干貝椰蘭菜

冬の地野菜の湯引き

干し貝柱と三冬(冬菇・冬筍・冬菜)のあんかけ

北京片皮鴨

文菜華名物 北京ダック

(コースに追加で承ります。¥1,080-)

好味逸盆

好きなお料理をいずれかお選び下さいませ

- ・柏産かぶと鶏肉の銭型仕立て
- ・鮮魚の唐揚げ 油淋ソース

雲吞麵

海老ワンタンメン

本日甜品

デザート

迎春コース(竹)

8,640

新年鴻運併盆

新年を華やかに彩る広東前菜盛り合せ

錦鏤鮑絲湯

鮑と干し貝柱、五目入りとろみスープ

時菜炒排翅帶子

姿ふかひれ、北海道産帆立貝と

中国野菜の炒め

蟹肉玉環甫

蕪の肉あん詰め

蟹の内子、蟹肉あんかけ

北京片皮鴨

文菜華名物 北京ダック

(コースに追加で承ります。¥1,080-)

好味逸盆

好きなお料理をいずれかお選び下さいませ

- ・茨城県産常陸牛ばら肉の味噌煮込み 地野菜添
- ・和歌山県産伊勢海老の中国オリーブ蒸し(每半尾)

上湯鯛炒飯

スープかけ鯛炒飯

本日甜品

デザート

迎春コース(松)

10,800

新年文菜華併盆

新年を華やかに彩る豪華広東前菜盛り合せ

山海燉鮑翅

姿ふかひれ、ナマコ、キヌガサ茸
山海珍味入り最上級蒸しスープ「佛跳醬」

金銀炒鮮龍蝦

和歌山県産伊勢海老

おめでたい紅白二色のお料理で(每1尾)

海味紅焼一夜干鮑

自家製一夜干し鮑の煮込み

昆布の旨味とともに

北京片皮鴨

文菜華名物 北京ダック

(コースに追加で承ります。¥1,080-)

好味逸盆

好きなお料理をいずれかお選び下さいませ

- ・茨城県産常陸牛と地野菜の自家製XO醬煮込み
- ・鮮魚と金箱豆腐麒麟蒸し 蟹肉あんかけ

上湯麵

黄金スープそば「上湯麵」

本日甜品

本日のデザート

◇お料理について

新年を祝うお料理としておめでたい意味を持つ料理を中心に献立した特別コースをご用意いたしました。1/2~4日は市場完全休市の為誠に勝手ながら上記コースでのご案内となります。(上記金額以上のコースもご用意致します)アレルギーや苦手な食材等は内容変更致しますのでお早目にお知らせ下さいませ。また単品でのお料理をご希望のお客様は年内26日までに料理予約をお願い致します。当日の単品追加注文等は材料の有無により出来かねる場合がございます。お子様ランチ(¥2,160-)のご用意も致します。

◇ご予約について

1/2~4日は例年同様、大変な混雑が予想される為、全席予約のみ三部制(完全入替え)とさせていただきます。

お日にちが決まり次第、早めのご予約をお勧めしております。また多少のお時間の調整等ご相談はスタッフまでお申し付け下さいませ。

◇人数の増減について

予約制、仕入れの確保の観点から、人数減及びキャンセルは3日前までにお願ひ致します。以降はキャンセル料または別日でのご予約確保にてお受けさせていただきます。予めご了承下さいませ。また人数が増える場合もお席確保の観点からお早目にお知らせ下さいませ。