

2026年 紅蘭亭下通本店 コースメニュー

(予定販売期間 2026年3月1日～2026年5月31日)

| | 終日ご提供 | | | ディナータイム | | ランチタイム (11時～14時限定) |
|-----------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--|---|-------------------------------------|
| コース名 | 華 (はな) | 燕 (つばめ) | 蝶 (ちょう) | 楓 (かえで) | 月 (つき) | ランチタイムコース |
| お料理 (税込) | 4,400円 | 4,700円 | 6,600円 | 8,800円 | 11,000円 | 3,300円 |
| 飲放題2200円 (税込) 付 | 6,600円 | 6,900円 | 8,800円 | 11,000円 | 13,200円 | 5,500円 |
| 1品目 | 四喜拼盤 <small>前菜 四種盛合せ</small> | 四喜拼盤 <small>前菜 四種盛合せ</small> | 五福臨門 <small>前菜 五種盛合せ</small> | 六合臨門 <small>前菜 六種盛合せ</small> | 六合臨門 <small>前菜 六種盛合せ</small> | 太平燕 <small>太平燕</small> |
| 2品目 | 時味魷円湯 <small>イカ団子のスープ</small> | 太平燕 <small>太平燕</small> | 蟹肉魚翅湯 <small>蟹肉入りフカヒレスープ</small> | 蟹黄魚翅湯 <small>蟹肉入りフカヒレスープ</small> | 海香魚翅湯 <small>3種海鮮入りフカヒレスープ</small> | 干焼蝦仁 <small>小エビのチリソース</small> |
| 3品目 | 干焼蝦仁 <small>小エビのチリソース</small> | 干焼蝦仁 <small>小エビのチリソース</small> | 干焼蝦球 <small>中エビのチリソース</small> | 清炒蝦球 <small>中エビと春野菜の塩炒め</small> | 清炒双鮮 <small>ロブスターとモンコウイカの天日塩炒め</small> | 炸二様 <small>揚げ物 二種盛合せ</small> |
| 4品目 | 炸二様 <small>揚げ物 二種盛合せ</small> | 炸二様 <small>揚げ物 二種盛合せ</small> | 炸二様 <small>揚げ物 二種盛合せ</small> | 一品彩菜 <small>シェフおすすめの一品</small> | 一品彩菜 <small>シェフおすすめの一品</small> | 点心 <small>点心</small> |
| 5品目 | 点心 <small>点心</small> | 点心 <small>点心</small> | 点心 <small>点心</small> | 点心 <small>自家製点心</small> | 美味牛排 <small>国産牛ヒレ チャイニーズステーキ</small> | 酢排骨 <small>スーパイク</small> |
| 6品目 | 酢排骨 <small>スーパイク</small> | 酢排骨 <small>スーパイク</small> | 香醋排骨 <small>県産豚の黒酢スーパイク</small> | 醬爆牛肉 <small>国産牛 甘味噌炒め 春野菜添え</small> | 清蒸海鮮 <small>旬の海鮮の強火蒸し</small> | 又焼炒飯 <small>自家製又焼入り炒飯</small> |
| 7品目 | 今天的炒飯 <small>本日の炒飯</small> | 今天的炒飯 <small>本日の炒飯</small> | 今天的炒飯 <small>本日の炒飯</small> | 今天的飯 <small>本日のご飯もの</small> | 今天的飯 <small>本日のご飯もの</small> | 鮮果杏仁豆腐 <small>フルーツ入り杏仁豆腐</small> |
| 8品目 | 甜品 <small>本日のデザート</small> | 甜品 <small>本日のデザート</small> | 甜品 <small>本日のデザート</small> | 甜品 <small>本日のデザート</small> | 双味甜品 <small>本日のデザート (二種類)</small> | |

【ご注意】

- ※ コースのご予約は、2名様以上から承ります。ランチタイムコースで個室をご希望の場合は4名様から承ります。
- ※ 楓と月のコースは3日前までのご予約とさせていただきます。
- ※ ランチタイムコースの「太平燕」をプラスおひとり100円で「季節の太平燕」に変更可能です。
- ※ 華、蝶、楓、月コースには、プラスおひとり400円で太平燕を追加する事が出来ます。
- ※ 仕入れの状況等により、お料理内容を変更する場合がございます。
- ※ 食物アレルギー対応については、事前にご相談下さいませ。
- ※ 館内は全て禁煙です。
- ※ お部屋のご利用時間は2時間とさせていただきます。また、飲み放題は乾杯から90分制でございます。

【キャンセルについて】

- ※10名様以上のご宴会のキャンセルについて、一週間前までのご連絡をお願いいたします。
- それ以降になりますと、キャンセル料が発生する場合がございますので、予めご了承ください。