2026年　紅蘭亭下通本店　コースメニュー

（予定販売期間　2026年6月1日～2026年8月31日）

	終日ご提供			ディナータイム		ランチタイム（11時ー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 前菜　四種盛合せ	四喜拼盤 前菜　四種盛合せ	五福臨門 前菜　五種盛合せ	六合臨門 前菜　六種盛合せ	六合臨門 前菜　六種盛合せ	太平燕 太平燕
2品目	時菜丸子湯 すりみ団子スープ	太平燕 太平燕	蟹肉魚翅湯 蟹肉入りフカヒレスープ	蟹肉魚翅湯 蟹肉入りフカヒレスープ	海味魚翅湯 海鮮入りフカヒレスープ	干焼蝦仁 小エビのチリソース
3品目	干焼蝦仁 小エビのチリソース	干焼蝦仁 小エビのチリソース	干焼蝦球 中エビのチリソース	清炒蝦球 中エビと旬野菜の塩炒め	清炒双鮮 アワビと中エビの天日塩炒め	炸二様 揚げ物　二種盛合せ
4品目	炸二様 揚げ物　二種盛合せ	炸二様 揚げ物　二種盛合せ	炸二様 揚げ物　二種盛合せ	一品彩菜 シェフおすすめの一品	一品彩菜 シェフおすすめの一品	点心 点心
5品目	点心 点心	点心 点心	点心 点心	点心 自家製点心	美味牛排 国産牛　ステーキ	酢排骨 スーパイコ
6品目	酢排骨 スーパイコ	酢排骨 スーパイコ	香醋排骨 県産豚の黒酢スーパイコ	黒椒牛肉 国産牛の黒胡椒炒め	清蒸海鮮 旬の海鮮の強火蒸し	叉焼炒飯 自家製叉焼入り炒飯
7品目	今天的炒飯 本日の炒飯	今天的炒飯 本日の炒飯	今天的炒飯 本日の炒飯	今天的飯 本日のご飯もの	今天的飯 本日のご飯もの	鮮果杏仁豆腐 フルーツ入り杏仁豆腐
8品目	甜品 本日のデザート	甜品 本日のデザート	甜品 本日のデザート	甜品 本日のデザート	双味甜品 本日のデザート（二種類）	

【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名様以上で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。