

# 中国料理 煌蘭 【ご宴会コース】

料理長厳選・旬の美食コース

季節の素材を使った前菜  
干し貝柱入りふかひれスープ紅花仕立て  
大海老のチリソース煮  
1口餃子のスパイスパウダー  
トンポーローの魚香ポウラーソース  
海鮮香港クレープの香り醤油  
本日のチャーハン  
甘味

FAN  
【煌】

税込 ¥6,600



接待や大切なお客様とのご会食にお薦め



SEIRYU  
【青龍】

税込 ¥8,800

季節の素材を使った前菜  
干し貝柱と蟹入りフカヒレスープ翡翠仕立て  
大海老とイカの紀州梅炒め  
牛肉の甘辛炒め山椒の香り  
北京ダック  
ホタテ貝の紅花クリームソース  
本日のチャーハン  
甘味

SUZAKU  
【朱雀】

税込 ¥11,000

季節の素材を使った前菜  
干し貝柱と蟹肉入りフカヒレスープ 翡翠仕立て  
真鯛の香り蒸しクリームソース 山椒の香り  
牛ヒレ肉のオリジナル黒胡椒ソース  
北京ダック  
活けアワビの魚香ポウラーソース  
本日のチャーハン  
甘味



季節の素材を使った前菜  
蟹入りフカヒレスープ紅花仕立て  
海老のマネズ炒めスパイスパウダー  
蒸し点心二種  
手作り水餃子柚子醤油ソース  
団子の黒醋ガリソース彩りを添え  
本日のチャーハン  
甘味

BYAKKO  
【白虎】

税込 ¥5,500

季節の素材を使った前菜  
フカヒレの姿煮 山椒クリームソース仕立て  
真鯛の蒸し物 香り醤油掛け  
牛リブソース甘辛炒め山椒の香り  
北京ダック  
アワビ黒胡椒蒸しガーリックバター  
本日のチャーハン  
甘味

TAIKYOKU  
【太極】

税込 ¥13,200

※写真はイメージです。市場、気候の関係で内容が変更になる場合がございます。

【フリードリンク】ビール・紹興酒・米焼酎・ワイン・日本酒・オレンジジュース・ウーロン  
(税込 ¥2,200)

煌蘭 丸の内店



ご予約・お問い合わせ TEL 03-3287-0151