

ディナーコース / Dinner course

A

¥14,040 (¥13,000)
(税込み/tax-included)

前菜五福盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer(5kinds)

XO百花鮮貝

海老のすり身のせと帆立貝のXOソース炒め
Sauteed minced shrimp & scallop with XO sauce

高湯竹笙釀翅

キヌガサ茸のフカヒレ詰め高湯蒸しスープ
*Steamed long net stinkborn veiled lady rolls stuffed
with shark's fin superior soup*

北京脆鴨子

名物 北京ダック
Beijing roasted duck

富麗華黒排

黒酢の酢豚
Sweet-and-sour pork with Chinese black vinegar

当天炒時菜

季節野菜の炒め
Sauteed vegetables in season

富麗華水餃

富麗華特製 水餃子
Boiled dumpling Freuka style

豆鼓蜆蒸飯

ハマグリのをせ蒸しご飯
Steamd rice with clam

本日甜品

本日のデザート
Today's dessert

B

¥19,440 (¥18,000)
(税込み/tax-included)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ
※平田牧場 金華チャーシュー入り
Selected appetizer

風沙大蝦球

大海老の揚物 ガーリック風味
Fried coating prawns with deep-fried garlic and spinach

紅焼大排翅

フカヒレの姿煮込み
Braised whole Shark's fin

北京脆鴨子

名物 北京ダック
Beijing roasted duck

白灼和牛片

和牛の湯引き 特製ソース
Instant-boiled japanese beef

当天炒時菜

季節野菜の炒め
Sauteed vegetables in season

上海南翔小龍包

上海名物 ショウロンポウ
steamed soup buns with pork filling

大良炒飯

牛肉と松の実のたまり醤油チャーハン
Fried rice with chinese soy sauce topped with pineuts

本日甜品

本日のデザート
Today's dessert

C

¥23,760 (¥22,000)
(税込み/tax-included)

前菜五福盆

鮑入り前菜盛り合わせ
※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(5kinds, include abalone Kinka boney roasted

当日龍蝦

料理長おすすめオマール海老の料理
Stir-fried prawns of Omaru with special source

海胆蟹肉翅盅

フカヒレとウニの壺煮込み
Braised shark's fin with sea urchin in a pot

北京脆鴨子

名物 北京ダック
Beijing roasted duck

古法扣海活鮑

活き鮑のオイスターソース煮込み
Steamd fresh abalone oyster sauce

当天炒時菜

季節野菜の炒め
Sauteed vegetables in season

上湯湯蝦餃

海老入りスープ餃子
Steamed dumpling with superior soup

蟹肉拌烏冬麵

タラバ蟹肉入りうどん
Chinese style udon with crab meat

本日甜品

本日のデザート
Today's dessert

D

¥29,160 (¥27,000)
(税込み/tax-included)

前菜五福盆

鮑入り前菜盛り合わせ
※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(5kinds, include abalone Kinka boney roasted pork)

当日龍蝦

料理長おすすめオマール海老の料理
Stir-fried prawns of Omaru with special source

干煎蟹肉魚翅

蟹肉入りフカヒレの炒め 上湯スープ添え
Fried shark's fin & crab meet, with superior soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック
Beijing roasted duck

柚子醬炒和牛

和牛の柚子味噌炒め
Stir-fried Japanese beef with yuzu miso

竹筴釀露笋

アスパラガス詰めキノガサ茸の高湯ソース
*Long net stikborn veild lady and asparagus
in superior sauce*

黒松露冬菇包

トリュフ入り椎茸饅頭
Steamed bun shiitake mushrooms & truffle

海胆鮑粒炒飯

鮑とウニのチャーハン
Fried rice with abalone and sea urchin

富麗華甜品盆

特製デザート盛り合わせ
Specially made dessert

E

¥37,800 (¥35,000)

(税込み/tax-included)

特製六福前菜

特選前菜盛り合わせ
※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(5kinds, include abalone Kinka boney roasted pork)

魚子醬龍蝦球

伊勢海老の上湯ソース炒め キャビアのせ
Stir-fried lobster with superior source on caviar

紅焼大群翅

特選フカヒレの姿煮込み
Special braised whole Shark's fin

北京脆鴨子

名物 北京ダック
Beijing roasted duck

蠣油干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み
Braised dried-abalone in with oyster sauce

時令蔬菜

季節の野菜料理
Seasonal vegetable dishes

野菜石榴餃

野菜の蒸し餃子
Steamed dumpling stuffed with vegetable

黒松露高湯炒飯

トリュフと蟹肉入りチャーハン
最上スープ添え
Fried rice with Foie gras & crab meat with superior soup

富麗華甜品盆

特製デザート盛り合わせ
Specially made dessert

単品メニュー

A La Carte Menu

北京脆鴨子

名物 北京ダック
Bijing roasted duck

1/4 (~2枚) quarter (~2rolls)	¥2,970
1/2 (~5枚) half (~5 rolls)	¥5,940
1羽 (~10枚) whole (~10rolls)	¥11,880

こちらのコースは、お二人様から承ります。
表示価格は税込みでございます。
別途10%のサービス料を頂戴いたします。
アレルギーの食材や、お好みのお料理が
ございましたら、ご相談ください。
メニューは仕入れ状況などにより、予告
なく変更する可能性がございます。

*These courses are for 2 orders least.
The consumption tax is in the price noted.
10% service charge will be added to your bill.
Please talk to our staff if you have a food allergy.
This menu is subject to change without notice.*