

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)

宮保炒鮮貝
帆立貝のスパイシーソース炒め
Fried coating scallop with sweet & spicy sauce

金華鮮人参燉翅
フカヒレ入り
金華ハムと高麗人参の蒸しスープ
Steamed Jinhua ham & ginseng 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

上海式饅餛
上海式 スープワンタン
Soup in Wonton Shanghai style

揚州炒飯
五日チャーハン
Fried rice with vegetable, seafood and pork

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

生汁大蝦球
大海老のマヨネーズソース
Fried coating prawns with mayonnaise sauce

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

蟹肉煎茶果
蟹肉と豚肉入り焼き饅頭
Pan fried bun crab meat and pork

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)

上湯龍蝦球

伊勢海老の上湯ソース炒め
Stir-fried lobster with superior source

鵝肝蟹肉翅盅

フカヒレの壺煮込み フォアグラ風味
Braised shark's fin with foie gras 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

生姜広東苗菜

広東苗菜の生姜風味炒め
Stir-fried guangdong vegetables ginger sauce

南翔小龍包

名匠 ショウロンポウ
Steamed dumpling filled with pork & soup

干焼蟹肉伊府麵

蟹肉入り イーフー麵
Boiled noodle with crab meat source

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)

滋味龍蝦球

伊勢海老の特製ソース炒め
Stir-fried lobster 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

XO夏野菜和牛

和牛と夏野菜のXO醬炒め
Stir-fried Japanese beef & summer vegetables with XO sauce

豉油皇海參

ナマコの湯引き 特製ソース
Instant-boiled sea cucumber

清炒油麦菜

ユウマイ菜のあっさり炒め
Sauteed yuumai greens

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)

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

清蒸石斑魚

ハタの蒸し物
Steamed grouper with special soy sauce

花膠扣干鮑

干し鮑と魚の浮き袋のオイスターソース煮込み
Braised dried-abalone in with swim bladder of fish oyster sauce

米湯浸素菜

季節野菜のお米ソース
Boild Seasonal vegetables in rice source

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あります。

*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.*