

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 5 Kinds of 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

金華燉鮑翅

金華ハムとフカヒレの高湯蒸しスープ
Steamed Kinka ham & 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 Fureika Style

毛蟹烩香米

毛蟹あんかけ蒸しご飯
Steamed Rice Topped with Hairy Crab Meat

本日凍甜品

本日のデザート
Today's Dessert

B

¥19,440 (¥18,000)
(税込み / tax-included)

精品五福盆

前菜の盛り合わせ
※平田牧場 金華チャーシュー入り
*Selected 5 Kinds of Appetizer
(Including Kinka Honey Roasted Pork)*

翡翠鳳尾蝦

大海老の衣揚 翡翠ソース仕上げ
Fried Prawns with Jade 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

南翔小龍包

上海名物 ショウロンポウ
Steamed Soup Buns with Pork Filling

大良松炒飯

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 Pinenuts

本日凍甜品

本日のデザート
Today's Dessert

C

¥23,760 (¥22,000)

(税込み/tax-included)

精品五福盆

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 5 Kinds of Appetizer

(Including Abalone and Kinka Honey Roasted Pork)

当日活龍蝦

料理長おすすめオマール海老の料理

Stir-fried Prawns of Omar with Special Sauce

海胆蟹肉翅

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

毛蟹烏冬麵

毛蟹あんかけ稲庭うどん

Chinese Style Udon with Hairy Crab Meat

本日凍甜品

本日のデザート

Today's Dessert

D

¥29,160 (¥27,000)

(税込み/tax-included)

精品五福盆

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 5 Kinds of Appetizer

(Including Abalone and Kinka Honey Roasted Pork)

当日活龍蝦

料理長おすすめオマール海老の料理

Stir-fried Prawns of Omar with Special Sauce

干煎蟹肉翅

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

風味炒和牛

和牛の唐辛子炒め

Fried Japanese Beef with Spicy Taste

生姜炒芥蘭

ガイラン菜の生姜風味炒め

Stir-fried cabbage mustard with ginger flavor

黒松露菇包

トリュフ入り椎茸饅頭

Steamed Bun Shiitake Mushrooms & Truffle

海胆鮑炒飯

鮑とウニのチャーハン

Fried Rice with Abalone and Sea Urchin

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

Today's Special Dessert

E

¥37,800 (¥35,000)

(税込み/tax-included)

特製六福盆

特選前菜盛り合わせ

※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected 5 Kinds of Appetizer

(Including Abalone and Kinka Honey Roasted Pork)

魚子醬龍蝦

伊勢海老の上湯ソース炒め キャビアのせ

Stir-fried Lobster with Superior Sauce Topped 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

蠣油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised Dried Abalone with Oyster Sauce

蟹粉青龍菜

青龍菜の毛ガニあんかけ

Stir-fried Chinese Vegetable topped with Hairy Crab Meat

海鮮灌湯餃

海鮮入り上湯スープ餃子

Steamed Soup Dumpling with Seafood

黒松露炒飯

トリュフと蟹肉入りチャーハン

最上スープ添え

Fried Rice with Truffle & Crab Meat Add-on Superior Soup

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

Today's Special Dessert

単品メニュー

A La Carte Menu

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

1/4 (~2枚) <i>quarter (~2rolls)</i>	¥2,970
1/2 (~5枚) <i>half (~5 rolls)</i>	¥5,940
1羽 (~10枚) <i>whole (~10rolls)</i>	¥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.