

## 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*

川椒富貴蝦  
大海老の辛味炒め 山椒風味  
*Fried Coating Prawns with Hot Chinese Prickly Ash*

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*

欖菜葱炒飯  
オリーブとエシャロットのチャーハン  
*Fried Rice with Olive and Shallot*

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)*

生汁脆蝦球  
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*

干焼炒和牛  
和牛サーロインとキノコの香り醤油炒め  
*Stir-fried Japanese Beef and Willow Mushroom with Special Sauce*

当天炒時菜  
季節野菜の炒め  
*Sauteed Vegetables in Season*

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)

葱姜龍蝦球

伊勢海老のネギショウガ炒め  
Stir-fried Lobster with Ginger and Scallion

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

和牛蒜炒飯

和牛と彩り野菜のガーリックチャーハン  
Fried Rice with Japanese Beef and Vegetables, Garlic Flavor

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)

黒蒜龍蝦球

伊勢海老の黒ニンニク炒め  
Stir-fried Lobster with Black Garlic 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

生炒鮮甲魚

スッポンの熱々土鍋焼き 黒胡椒風味  
Braised Soft-shelled Turtle in A Earth Pot,  
Seasoned with Black Pepper Sauce

杏茸青龍菜

青龍菜とアンズタケのあっさり炒め  
Stir-fried Chinese Vegetable and Chanterelles

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*

## 蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

*Braised Dried Abalone with Oyster Sauce*

## XO醬水蓮菜

水蓮菜とキノコの自家製XO醬炒め

*Stir-fried Chinese Vegetable with XO Sauce*

## 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

*Bijing 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.*