

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.