

ランチコース / Weekday Lunch Course Menu

そばコース

Noodle Course

¥2,500

(税込み / tax-included)

ミニコース

Petit Course

¥3,000

(税込み / tax-included)

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Appetizer

焼物前菜盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Appetizer

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

Pan-fried Dumpling

港式三点心

香港式点心二品、揚げ点心一品

Assorted Dim Sum (3 Kinds)

各式的湯麺

スープそば(下記よりお選び下さい)

Soup Noodle (Please choose noodle from the following)

銀耳蟹肉羹

ズワイガニと白キクラゲのスープ

Snow Crab and White Fungus Soup

A 富麗華担々麺 (胡麻味)

タンタン麺

Sesame Soup Noodle with Hot Ground Pork

黒豚水蓮菜

沖縄県産黒豚と水蓮菜の炒め

Stir-fried Pork and Chinese Vegetable with Ginger Sauce

B 雪菜肉絲湯麺 (塩味)

高菜入りザーサイと豚肉そば

Soup Noodle with Pickled Cabbage and Ground Pork

攪菜葱炒飯

オリーブとエシャロットのチャーハン

Fried Rice with Olive and Shallot

C 韭菜銀芽湯麺 (塩味)

ニラとモヤシのスープそば

Soup Noodle with Leek and Sprout

本日凍甜品

本日のデザート

Today's Dessert

D 特製什錦湯麺 (醤油味)

五目そば

Soy Sauce Soup Noodle with Vegetables, Seafood & Pork

E 四川麻辣湯麺 (辛味)

四川風 辛味スープそば

Hot and Spicy Soup Noodle

F 蕃茄鶏蛋湯麺 (塩味)

上海式 玉子とトマトのスープそば

Soup Noodle with Tomato & Egg Shanghai Style

本日甜品

本日のデザート

Today's Dessert

素菜料理コース

Vegetable Course

¥3,600

(税込み/tax-included)

野菜中心のお料理です
※卵やお肉を使ったダシは使用しております
This course is vegetables-centered.
※*The dishes including egg and meat stock.*

素菜前菜盆

精進前菜盛り合わせ

Assorted Vegetable Appetizer

素菜四点心

野菜の点心 四種盛り合わせ

Assorted Vegetable Dim Sum (4 kinds)

竹筴珍菌羹

衣笠茸とジロル茸のスープ

Long Net Stinkhorn and Golden Chanterelle Soup

苗菜燜圓竹

広東ミョウ菜と湯葉の野菜XO醬炒め

Stir-fried Guangdong Cabbage and Yuba with Vegetable XO sauce

姜油香拌麵

香港風 生姜タレの和えそば

Hongkong Style Noodle with Ginger Oil

黒芝麻布丁

黒ゴマプリン

Black Sesame Pudding

北京ダックコース (2名様より)

Beijing Duck Course (This course is for 2 orders at least)

¥6,000

(税込み/tax-included)

名物北京ダックのに入ったコースです
*This is the course which includes
famous Beijing roasted duck*

特選前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Selected Appetizer(Including 2 Kinds of Roasted Pork)

港式三点心

香港式点心二品、揚げ点心一品

Assorted Dim Sum(3 Kinds)

蟹肉粉皮羹

上海蟹肉と板春雨のスープ

Shanghai crab meat and starch noodle soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

黒椒牛肉粒

牛肉の黒胡椒炒め

Stir-fried Beef with Black Pepper

当天炒時菜

旬の野菜あっさり炒め

Sauteed Vegetables in Season

黒米素炒飯

スイートコーンと黒米入りチャーハン

Fried Black Rice with Sweet Corn

楊枝玉甘露

タピオカとマンゴー、ピンクグレープフルーツのミルク

Mango & Pink Grapefruit Milk with Tapioca

飲茶コース

Dim Sum Course

¥3,800

(税込み/tax-included)

香港点心師おすすめの点心と
中国茶の組み合わせが楽しめます。

お茶ポットの追加 ¥1,080

*Delicious dim sum which recommended
by Hong Kong chief with Chinese tea.
Additional order for a pot of tea ¥1,080*

中国茶

お茶(ポット)を下記より一種お選び下さい

※テーブルにつき1種とさせていただきます

Please choose Chinese tea from the following.

A 本山茶(ウーロン茶) Oolong Tea

B 菊潛茶(菊の花とプーアル茶) Chrysanthemum & Pu'er Tea

C 花茶(菊の花とクコの実のお茶) Chrysanthemum & Wolfberry Tea

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Appetizer

港式五点心

香港揚げ、蒸し点心五種

Dim Sum 5 Kinds

(Steamed Dim Sum & Deep-fried Dim Sum)

香辣炒蝦仁

小海老と野菜の辛味炒め

Stir-fried shrimp and Vegetables with Spicy Taste

肉絲爛伊麵

豚肉と野菜入りイーファー麵

Boiled Egg Noodle with Pork and Vegetables

当日凍甜品

デザートを下記よりお選び下さい

Please choose dessert from the following

A 杏仁豆腐(アンニントウフ) Almond Jelly

B 芝麻布丁(黒ゴマプリン) Black Sesame Pudding

C 楊枝甘露(タピオカとマンゴーのミルク) Mango Milk with Tapioca

D 西米露(タピオカ入りココナッツミルク) Coconut Milk with Tapioca

単品メニュー

A La Carte Menu

醉鮮大閘蟹

上海蟹の紹興酒漬け

Liquor preserved shanghai crab 一杯/female ¥6,480

半身/half ¥3,240

(税込み/tax-included)

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物(一杯)

Steamed Shanghai crab(whole) オス/male ¥7,560~

メス/female ¥6,480~

(税込み/tax-included)

*仕入れ、時期により異なります

北京脆鴨子

北京ダック 富麗華オリジナル

Beijing roasted duck

1/4 quarter (〜2枚) ¥3,240

1/2 half (〜5枚) ¥6,480

1羽 whole (〜10枚) ¥12,960

(税込み/tax-included)

1Fランチタイムはサービス料を頂戴していません。
食材は仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
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ませ。

*Noservice charge will be added to your bill at
the 1st floor in the lunch time.*

*Food material will be changed without notice
according to the purchasing situation, please forgive.
Please talk to our staff if you have a food allergy.*

休日ランチコース / Weekend & Holiday Lunch Course Menu

飲茶コース

Dim Sum Course

¥3,800

(税込み/tax-included)

香港点心師おすすめの点心と
中国茶の組み合わせが楽しめます。

お茶ポットの追加 ¥864

*Delicious Dim Sum which recommended
by Hong Kong chief with Chinese tea.*

Additional order for a pot of tea ¥864

中国茶

お茶(ポット)を下記より一種お選び下さい

※テーブルにつき1種とさせていただきます

Please choose Chinese tea from the following.

※One tea pot for one table.

A 本山茶(ウーロン茶) Oolong Tea

B 菊漚茶(菊の花とプーアル茶) Chrysanthemum & Pu'er Tea

C 花茶(菊の花とクコの実のお茶) Chrysanthemum & Wolfberry Tea

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Appetizer

点心五品盆

香港揚げ、蒸し点心五種

Dim Sum 5 Kinds

(Steamed Dim Sum and Deep Fried Dim Sum)

香辣炒蝦仁

小海老と野菜の辛味炒め

Stir-fried shrimp and Vegetables with Spicy Taste

肉絲爛伊麵

豚肉と野菜入りイーファー麵

Boiled Egg Noodle with Pork and Vegetables

当日凍甜品

デザートを下記よりお選び下さい

Please Choose Dessert from the Following

A 杏仁豆腐(アンニントウフ) Almond Jelly

B 芝麻布丁(黒ゴマプリン) Black Sesame Pudding

C 楊枝甘露(タピオカとマンゴーのミルク) Mango Milk with Tapioka

D 西米露(タピオカ入りココナッツミルク) Coconut Milk with Tapioca

素菜料理コース

Vegetable Course

¥3,600

(税込み/tax-included)

野菜中心のお料理です

※卵やお肉を使ったダシは使用していません

This course is vegetables-centered.

※The dishes including egg and meat stock.

素菜前菜盆

精進前菜盛り合わせ

Assorted Vegetable Appetizer

素菜四点心

野菜の点心 四種盛り合わせ

Assorted Vegetable Dim Sum(4 Kinds)

竹筴珍菌羹

衣笠茸とジロル茸のスープ

Long Net Stinkhorn and Golden Chanterelle Soup

苗菜爛圓竹

広東ミョウ菜と湯葉の野菜XO醬炒め

Stir-fried Guangdong Cabbage and Yuba with Vegetable XO sauce

姜油香拌麵

香港風 生姜タレの和えそば

Hongkong Style Noodle with Ginger Oil

黒芝麻布丁

黒ゴマプリン

Black Sesame Pudding

北京ダックコース (2名様より)

Beijin Duck Course

(This course is for 2 orders at least)

¥6,000

(税込み/tax-included)

名物北京ダックの入ったコースです

This is the course which included famous Beijing roasted duck

特選前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Selected Appetizer(Including 2 Kinds of Roasted Pork)

港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

Assorted Dim Sum(3 Kinds)

蟹肉粉皮羹

上海蟹肉と板春雨のスープ

Shanghai crab meat and starch noodle soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

黒椒牛肉粒

牛肉の黒胡椒炒め

Stir-fried Beef with Black Pepper

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

黒米素炒飯

スイートコーンと黒米入りチャーハン

Fried Black Rice with Sweet Corn

楊枝玉甘露

タピオカとマンゴー、ピンクグレープフルーツのミルク

Mango & Pink Grapefruit Milk with Tapioca

フカヒレスープコース (2名様より)

Shark's Fin Soup Course

(This course is for 2 orders at least)

¥8,000

(税込み/tax-included)

上質なフカヒレのスープのコースです

This is the course which included superior shark's fin soup

前菜五福盆

前菜盛り合わせ

Selected 5 Kinds of Appetizer

蒸点心二品

香港式点心 二種盛り合わせ

Steamed Dim Sum(2 Kinds)

竹筴海鮮翅

キヌガサ茸と海鮮とフカヒレのスープ

Long Net Stinkhorn Veiled Lady, Seafood & Shark's Fin Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

醬泡油斑魚

ハタのシソ香り醤油炒め

Stir-fried Grouper with Special Soy Sauce

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

揚州式炒飯

小海老とチャーシューのチャーハン

Fried Rice with Shrimp and Roasted Pork

鮮芒果布丁

マンゴープリン

Mango Pudding

単品メニュー
A La Carte Menu

醉鮮大閘蟹 上海蟹の紹興酒漬け
Liquor preserved Shanghai crab

一匹/whole ¥6,480
半身/half ¥3,240

清蒸大閘蟹 上海蟹の蒸し物(一匹)
Steamed Shanghai crab(whole)

オス/male ¥7,560~
メス/female ¥6,480~

北京脆鴨子
北京ダック 富麗華オリジナル
Beijing Roasted Duck

1/4 quarter (~2枚) ¥3,240
1/2 half (~5枚) ¥6,480
1羽 whole (~10枚) ¥12,960

(税込み/tax-included)

富麗華お薦め中国茶
Chinese Tea

ふくじゅりざんちゃ

福寿梨山茶 *Premium oolong tea <Blue tea>* ポット ¥2,430

台湾産の最上の烏龍茶のひとつで、福寿山の海拔2600mの高地で育まれる。
極めて繊細でなめらか、且つ滋味に溢れ、いつまでも心地良い余韻が続く。

茉莉龍珠茶 *Premium jusmin tea <Jusmin tea>* ポット ¥2,160

福建省産。小さな珠状の茶葉が開き龍の如き姿を現す最上のジャスミン茶とも言え、
花の香りのみならず桃や洋梨など豊かな果実香が華やかに彩る逸品。

ろんじんじんふぁちゃ

龍井添花茶 *Longjing & Chrysanthemum tea <Green tea>* ポット ¥1,620

杭州産・龍井茶と菊花をブレンドし、体の血液をキレイにする作用に富む。
日本緑茶に比べ、シャープでタイトな味わい。

とうほうびじん

東方美人 *Oriental beauty <Blue tea>* ポット ¥1,620

19世紀に生まれた台湾産の銘茶。英国に輸出された際にオリエンタル・ビューティー
と呼ばれ、紅茶のような甘くかぐわしい香りを放つ。烏龍茶の一種とされる。

じいふうちゃ

菊普茶 *Pu'er & Chrysanthemum tea <Black tea>* ポット ¥1,620

雲南省産プーアール茶と菊花をブレンド。菊花がプーアール茶独特の個性を
まろやかに調和させる。脂肪分解や高血圧などに対する薬効も有名。

ふれいかちゃ

富麗華茶 *Rich beautiful flower tea <Jasmine tea>* 1名様 ¥1,080

お湯を注ぐと紅の美しい花が開き、目でも楽しめる
中国茶ならではの技法がテーブルをエレガントに彩る。

1Fランチタイムは、サービス料を頂戴しておりません。
食材は仕入状況により予告なく変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
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。

*No service charge will be added to your bill at the 1st floor in lunch time.
Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.
Please talk to our staff if you have a food allergy.*

個室ランチメニュー / Lunch Course Menu For The Private Room

A

¥6,480 (¥6,000)

(税込み/tax-included)

特選前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Selected Appetizer(Including 2 Kinds of Roasted Pork)

港式三点心

香港式点心三種盛り合わせ

Assorted Dim Sum(3Kinds)

蟹肉粉皮羹

上海蟹肉と板春雨のスープ

Shanghai crab meat and starch noodle soup

北京脆鴨子

名物北京ダック

Beijing Roasted Duck

黒椒牛肉粒

牛肉の黒胡椒炒め

Stir-fried Beef with Black Pepper

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

黒米素炒飯

スイートコーンと黒米入りチャーハン

Fried Black Rice with Sweet Corn

楊枝玉甘露

タピオカとマンゴー、ピンクグレープフルーツのミルク

Mango & Pink Grapefruit Milk with Tapioca

B

¥8,640 (¥8,000)

(税込み/tax-included)

前菜五福盆

前菜五種盛り合わせ

Selected 5 Kinds of Appetizer

彩式蒸点心

香港式蒸し点心二種盛り合わせ

Steamed Dim Sum(2Kinds)

竹筴海鮮翅

キノガサ茸と海鮮とフカヒレのスープ

Long Net Stinkhorn Veiled Lady,

Seafood & Shark's Fin Soup

北京脆鴨子

名物北京ダック

Beijing Roasted Duck

醬泡油斑魚

ハタのシソ香り醤油炒め

Stir-fried Grouper with Special Soy Sauce

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

揚州式炒飯

小海老とチャーシューのチャーハン

Fried Rice with Shrimp and Roasted Pork

鮮芒果布丁

マンゴープリン

Mango Pudding

表示金額に、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

表示価格は、税込みでございます。

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

10% service charge will be added to your bill.

Consumption tax is included in the price noted.

Please talk to our staff if you have a food allergy.

C

¥10,800 (¥10,000)
(税込み/tax-included)

前菜五喜盆
前菜五種盛り合わせ
Selected 5 Kinds of Appetizer

香酥腐衣蝦
才巻きエビの湯葉巻き
Deep-fried Shrimps Wrapped with Yuba

蟹肉魚翅湯
フカヒレと蟹肉のスープ
Crab Meat & Shark's Fin Soup

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing Roasted Duck

風味炸羊排
ラム肉のスパイシー辛味揚げ
Fried Lam Chop with Spicy Taste

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

海鮮杏炒飯
海鮮とアンズのチャーハン
Fried Rice with Seafood & Apricot

黒芝麻布丁
黒ゴマプリン
Black Sesame Pudding

D

¥14,040 (¥13,000)
(税込み/tax-included)

前菜五福盆
前菜五種盛り合わせ
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

単品メニュー
A La Carte Menu

醉鮮大閘蟹 上海蟹の紹興酒漬け
Liquor preserved Shanghai crab

一匹/whole ¥6,480
半身/half ¥3,240

北京脆鴨子
北京ダック 富麗華オリジナル
Beijing Roasted Duck

1/4 quarter (～2枚) ¥3,240
1/2 half (～5枚) ¥6,480
1羽 whole (～10枚) ¥12,960

清蒸大閘蟹 上海蟹の蒸し物(一匹)
Steamed Shanghai crab(whole)

オス/male ¥7,560～
メス/female ¥6,480～

(税込み/tax-included)

富麗華お薦め中国茶
Chinese Tea

ふくじゅりざんちゃ

福寿梨山茶 *Premium oolong tea <Blue tea>* ポット ¥2,430

台湾産の最上の烏龍茶のひとつで、福寿山の海拔2600mの高地で育まれる。
極めて繊細でなめらか、且つ滋味に溢れ、いつまでも心地良い余韻が続く。

じゃすみんりゅうじゅちゃ

茉莉龍珠茶 *Premium jusmin tea <Jusmin tea>* ポット ¥2,160

福建省産。小さな珠状の茶葉が開き龍の如き姿を現す最上のジャスミン茶とも言え、
花の香りのみならず桃や洋梨など豊かな果実香が華

ろんじんじんふぁちゃ

龍井添花茶 *Longjing & Chrysanthemum tea <Green tea>* ポット ¥1,620

杭州産・龍井茶と菊花をブレンドし、体の血液をキレイにする作用に富む。
日本緑茶に比べ、シャープでタイトな味わい。

とうほうびじん

東方美人 *Oriental beauty <Blue tea>* ポット ¥1,620

19世紀に生まれた台湾産の銘茶。英国に輸出された際にオリエンタル・ビューティー
と呼ばれ、紅茶のような甘くかぐわしい香りを放つ。烏龍茶の一種とされる。

じいふうちゃ

菊普茶 *Pu'er & Chrysanthemum tea <Black tea>* ポット ¥1,620

雲南省産プーアール茶と菊花をブレンド。菊花がプーアール茶独特の個性を
まろやかに調和させる。脂肪分解や高血圧などに対

ふれいかちゃ

富麗華茶 *Rich beautiful flower tea <Jasmine tea>* 1名様 ¥1,080

お湯を注ぐと紅の美しい花が開き、目でも楽しめる
中国茶ならではの技法がテーブルをエレガントに彩。

食材は仕入状況により予告なく変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
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。

*Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.
Lease talk to our staff if you have a food allergy.*