

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)

新鮮粟米羹

フルーツコーンのスープ

Fresh Fruit Corn 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

D 特製什錦湯麺 (醤油味)

五目そば

Soy Sauce Soup Noodle with Vegetables, Seafood & Pork

本日凍甜品

本日のデザート

Today's Dessert

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 蕃茄雞蛋湯麺 (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)

新鮮粟米羹

フルーツコーンのスープ

Fresh Fruit Corn Soup

素齋冬瓜盒

冬瓜の蒸し物パプリカソース

Steamed Winter Melon with Paprika Sauce

素菜伊府麵

野菜入りイーファー麵

Boiled Egg Noodle with Vegetables

黑芝麻布丁

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)

牛油果濃湯

アボカドと海鮮の濃厚スープ

Avocado & Seafood Thick Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

XO 冬瓜蟹柳

ズワイガニ肉と冬瓜のXO醬炒め

Stir-fried Snow Crab and Winter Melon with XO Sauce

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)

醬皇炒烏賊

剣先イカと万願寺とうがらしの海老みそ炒め

Stir-fried Squid and Cayenne Pepper

with Shrimp Paste

肉絲両面黄

豚肉とセロリのあんかけ揚げそば

Deep Fried Noodle Topped with Pork and Celery

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

单品メニュー

A La Carte Menu

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) ¥2,970

1/2 *half* (~5枚) ¥5,940

1羽 *whole* (~10枚) ¥11,880

(税込み/tax-included)

1Fランチタイムはサービス料を頂戴しておりません。
食材は仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。
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ませ。

*No service 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 菊潜茶(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)

醬皇炒烏賊

剣先イカと万願寺とうがらしの海老みそ炒め

*Stir-fried Squid and Cayenne Pepper
with Shrimp Paste*

肉絲両面黄

豚肉とセロリのあんかけ揚げそば

Deep Fried Noodle Topped with Pork and Celery

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)

新鮮粟米羹

フルーツコーンのスープ

Fresh Fruit Corn Soup

素齋冬瓜盒

冬瓜の蒸し物パプリカソース

Steamed Winter Melon with Paprika Sauce

素菜伊府麵

野菜入りイーフォー麵

Boiled Egg Noodle with Vegetables

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)

牛油果濃湯
アボカドと海鮮の濃厚スープ
Avocadop & Seafood Thick Soup

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing Roasted Duck

XO 冬瓜蟹柳
ズワイガニ肉と冬瓜のXO醬炒め
Stir-fried Snow Crab and Winter Melon with XO Sauce

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

南乳脆鰻魚
ウナギとレンコンの南乳炒め
Fried Eel and Lotus Roots with Fermented Bean Curd

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

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) ¥2,970

1/2 half (～5枚) ¥5,940

1羽 whole(～10枚) ¥11,880

(税込み/tax-included)

富麗華特選点心
Special Dim Sum

脆皮松露餃 (2個) ¥864
黒トリュフと海老入り揚げ餃子
Fried Dumpling with Truffles and Shrimp

青山椒春巻 (2本) ¥756
青山椒の春巻き
Deep-fried Spring Roll with Japanese Pepper

富麗華お薦め中国茶
Chinese Tea

龍井添花茶 *Longjing & Chrysanthemum Tea <green tea>* ポット ¥1,620
龍井茶と菊花茶をブレンドしたお茶。体の血液をキレイにする作用があります。

菊花普洱茶 *Pu'er and Chrysanthemum Tea <black tea>* ポット ¥1,620
菊花とプーアル茶をブレンドしたお茶。菊花茶がプーアル茶独特のクセをまるやかにします。

菊花枸杞茶 *Wolfberry and Chrysanthemum Tea <caffeine-free>* ポット ¥1,296
カフェインレスのお茶です。お肌と目に効果があります。

富麗華花茶 *Fureika Tea<Jasmine tea>* 1名様 ¥1,080
お湯を注ぐと美しい花が開きます。富んで麗しい花のお茶です。

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.*

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)

牛油果濃湯

アボカドと海鮮の濃厚スープ
Avocadod & Seafood Thick Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

XO 冬瓜蟹柳

ズワイガニ肉と冬瓜のXO醬炒め

Stir-fried Snow Crab and Winter Melon with XO Sauce

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

南乳脆鰻魚

ウナギとレンコンの南乳炒め

Fried Eel and Lotus Roots with Fermented Bean Curd

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

彩式蒸点心
香港式蒸し点心二種盛り合わせ
Steamed Dim Sum (2Kinds)

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

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*

高湯竹笙翅
キノガサ茸のフカヒレ詰め高湯蒸しスープ
*Steamed Long Net Stinkborn Veiled Lady Rolls
Stuffed 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

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

単品メニュー
A La Carte Menu

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) ¥2,970

1/2 half (～5枚) ¥5,940

1羽 whole(～10枚) ¥11,880

(税込み/taxincluded)

富麗華特選点心
Special Dim Sum

脆皮松露餃 (2個) ¥864
黒トリュフと海老入り揚げ餃子
Fried Dumpling with Truffles and Shrimp

青山椒春巻 (2本) ¥756
青山椒の春巻き
Deep-fried Spring Roll with Japanese Pepper

富麗華お薦め中国茶
Chinese Tea

龍井添花茶 *Longjing & Chrysanthemum Tea <Green tea>* ポット ¥1,620
龍井茶と菊花茶をブレンドしたお茶。体の血液をキレイにする作用があります。

菊花普洱茶 *Pu'er and Chrysanthemum Tea <Black tea>* ポット ¥1,620
菊花とプーアル茶をブレンドしたお茶。菊花茶がプーアル茶独特のクセをまろやかにします。

菊花枸杞茶 *Wolfberry and Chrysanthemum Tea <Caffeine-free>* ポット ¥1,296
カフェインレスのお茶です。お肌と目に効果があります。

富麗華花茶 *Fureika Tea <Jasmine tea>* 1名様 ¥1,080
お湯を注ぐと美しい花が開きます。富んで麗しい花のお茶です。

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.*