

## 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*

#### 鴨肉炒青椒

鴨肉と獅子唐のさっぱり炒め

*Stir-fried Duck Meat and Green Pepper*

##### 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)*

### 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*

### 海鮮杏炒飯

海鮮とアンのチャーハン

*Fried Rice with Seafood & Apricot*

### 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)*

## 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

## 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)

*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*

海鮮杏炒飯

海鮮とアングのチャーハン

*Fried Rice with Seafood & Apricot*

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

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。

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*

### 海鮮杏炒飯

海鮮とアンズのチャーハン

*Fried Rice with Seafood & Apricot*

### 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*

滋補薬膳骨  
スペアリブの薬膳蒸し  
*Braised Sparerib with Chinese Medicinal Herbs*

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*

黑芝麻布丁  
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。

じいぶうちゃ

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.*