

ディナーコースメニュー

8月 - 9月24日



ディナーコース
A

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

香港鮮点心

本日の彩り香港点心

薩摩鶏燉魚翅

薩摩地鶏とフカヒレの
香港風 滋味蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

干焼太刀魚

タチウオの香り揚げ きのこ、マコモ茸を
散りばめた甘辛ソース

黒蒜炒餅豚

群馬産もち豚の黒にんにく炒め

夏菜罗勒炒飯

炭焼き風味の夏野菜とバジルの炒飯

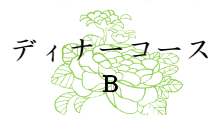
本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300

(¥13,000)

- こちらのコースは、お二人様より承ります。
- 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。



ディナーコース
B

精品五福盆

前菜盛り合わせ

白灼薦双鮮

つぶ貝と白ミル貝の湯引き
潮仕立ての香味醤油と

紅焼元壺翅

壺入りフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ65g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

紅焼帶魚

タチウオと巻き湯葉の
醤油煮込み 広東郷土風

沙嗲和牛腿

和牛サーロインのサテソース炒め
アジアンスパイスの風味

青口汁煮飯

モン・サンミッシェル産ムール貝と
白茄子の煮込み炒飯

本日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥22,000

(¥20,000)



ディナーコース
C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

紅酒干噴龍蝦

伊勢海老の甘夏香る
赤ぶどう酒炒め

藥膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と藥膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

美極炒甘鯛

甘鯛の炒め
干し貝柱出汁の滋味ソース

薄荷和牛腰

和牛サーロインの中国醤油炒め
黒にんにく、ミント

苔菜海鮮飯

鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯
鮑の肝と岩海苔

本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800

(¥28,000)

- ディナータイムは表示料金より、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。



ディナーコース
D

特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

紅酒干噴龍蝦

伊勢海老の甘夏香る
赤ぶどう酒炒め

干煎毛蟹排翅

本日の特選 フカヒレの煎り料理

蠣油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

北京脆鴨子

名物 北京ダック

炭焼夏菜和牛脊里

和牛フィレ肉と炭焼き風味の夏野菜炒め

貽貝滋味麵

モン・サンミッシェル産ムール貝と
漬菜の香港麵つゆそば

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000

(¥40,000)

Dinner Course

August -September 24th



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum(3 kinds)

薩摩雞燉魚翅

Steamed chicken soup and mushroom
with Kinka ham soup stock

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

干燒太刀魚

Deep-fried swordfish and vegetables with
sweet and chili sauce

黑蒜炒餅豚

Stir-fried pork with aged black garlic sauce

夏菜羅勒炒飯

Basil fried rice and summer vegetables with
smoky charcoal flavor

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

白灼薦雙鮮

Par-boiled turban shell and giant clam with
original soy sauce

紅燒元壺翅

Braised shark fin soup with oyster sauce
(Shark's fin 65g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

紅燒帶魚

Braised swordfish and rolled yuba with soy
sauce

沙嗲和牛腰

Stir-fried Wagyu sirloin with satay sauce

青口汁煮飯

Braised fried-rice with mussels and white
eggplant

是日凍甜品

Dessert

¥22,000
(¥20,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

紅酒干噴龍蝦

Stir-fried spiny lobster with red wine and
Japanese citron flavor

藥膳仙跳牆

Steamed soup with shark's fin and abalone, sea
cucumber, softshell turtle, Chinese medicine

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

美極炒甘鯛

Stir-fried tilefish and vegetables
with savory soy sauce

薄荷和牛腰

Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables
black garlic, fried mint with Chinese soy sauce

苔菜海鮮飯

Egg white fried rice with abalone and scallop, turban shell,
topped with seaweed and abalone liver sauce

是日凍甜品

Dessert

¥30,800
(¥28,000)



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

紅酒干噴龍蝦

Stir-fried spiny lobster with red wine and
Japanese citron flavor

是日干煎翅

Today's special pan-fried shark's fin dish

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

炭燒夏菜和牛脊里

Stir-fried Wagyu beef fillet and vegetables with
smoky charcoal flavor, soy sauce taste

貽貝滋味麵

Mussels and Japanese pickles soup noodle with
mussels soup stock

富麗華甜品

Special dessert

¥44,000
(¥40,000)

These courses are for 2 orders least.

The price includes tax. All price are subject to 10% service charge and government regulated 10% consumption tax

Please talk to our staff if you have a food allergy. This menu is subject to change without notice.