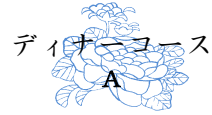


ディナーコースメニュー

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

栄螺燉魚翅

さぎえとフカヒレの蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

白灼花咲鱧

はもの湯引き
潮と五島の魚醤の風味

夏炒時令蔬

夏野菜と豚ひき肉の
スパイシー土鍋煮込み

三元豚炒飯

醤油漬け三元豚とトマトの炒飯

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

清蒸鮮牡蠣

岩牡蠣の香り蒸し 香味醤油ソース

紅焼大元壺

壺入りたっぷりフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ100g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

干煎鰻魚片

うなぎの煎り焼き
青紫蘇をちりばめて

沙嗲和牛腿

和牛ランプ肉のサテソース炒め
アジアンスパイスの風味

干貝蛋白飯

干し貝柱と卵白の炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000

(¥20,000)



ディナーコース
C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き
香味醤油ソース

薬膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

肝汁炒鮑片

アワビと大黒しめじの炒め 肝の風味

東方紅温和牛腿

和牛ランプ肉の炒め
白胡麻と香港味噌のスパイシーソース

海胆煮炒飯

うにと帆立貝の煮込み炒飯

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

白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き
香味醤油ソース

毛蟹干煎翅

姿フカヒレの煎り焼き
毛蟹を散りばめた上湯ソース

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

陳皮和牛里脊

和牛フィレの炒め
陳皮風味の中国醤油ソース

貽貝滋味麵

モン・サンミッシェル産ムール貝と
漬菜の香港麺つゆそば

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)

榮螺燉魚翅

Steamed shark's fin soup with turban shell

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

白灼花咲鱧

Par-boiled sea eel and summer vegetables with original fish sauce

夏炒時令蔬

Braised seasonal vegetables and ground pork with spicy sauce

三元豚炒飯

Fried rice with tomato and "Sangen" pork

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

清蒸鮮牡蠣

Steamed rock oyster and vermicelli with original soy sauce

紅燒大元壺

Braised shark fin soup with oyster sauce (Shark's fin 100g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

干煎鰻魚片

Pan-fried eel with green perilla

沙嗲和牛腿

Stir-fried Wagyu beef and summer vegetables with satay sauce

干貝蛋白飯

Fried rice with dried scallops and the white of an egg

是日凍甜品

Dessert

¥22,000
(¥20,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

藥膳仙跳牆

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

肝汁炒鮑片

Stir-fried abalone and shimeji mushroom with abalone liver sauce

東方紅溫和牛腿

Stir-fried Wagyu beef with sesame and Chinese miso sauce

海胆煮炒飯

Stewed fried-rice and sea urchin with scallop

是日凍甜品

Dessert

¥30,800
(¥28,000)



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

毛蟹干煎翅

Pan-fried whole shark fin with hair crab meat sauce

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

陳皮和牛里脊

Stir-fried Wagyu fillet and Chinese soy sauce with dried orange peel flavor

貽貝滋味麵

Mussels and Japanese pickles soup noodle with mussels soupstock

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.