

# ディナーコースメニュー

## 5月



ディナーコース

### 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(翅少)

さざえとフカヒレの  
香港風 滋味蒸しスープ

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

### 梅香紅醋斑

ハタの香り揚げ  
梅醬の風味、赤酢の彩り

### 富麗華酒炒餅豚

群馬産もち豚の富麗華酒炒め

### 章魚煮炒飯

たこと茗荷、山伏茸の煮込み炒飯

### 本日凍甜品

本日のデザート



ディナーコース

### 精品五福盆

前菜盛り合わせ

### 酒香双鮮爽

さざえとアオリイカの炒め  
ジンジャーと茗荷、うまみ醤油

### 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

### 清蒸鮮牡蠣

岩牡蠣の香り蒸し 香味醤油ソース

### 梅汁金華豚

金華豚の炒め 梅肉ソース

### 星鰻馬告炒飯

アナゴとえび味噌のチャーハン  
レモングラス香るマーガオの香り

### 本日凍甜品

本日のデザート



ディナーコース

### 精品五福盆

前菜盛り合わせ

### X.O粉絲龍蝦

伊勢海老と春雨のX.O醬炒め

### 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

### 瀉油炒鮑片

アワビの炒め  
こしあぶら香る翡翠仕立て

### 和牛响鈴卷

和牛と里芋の湯葉包み揚げ  
岩海苔の風味を添えて

### 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



ディナーコース

### 特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

### 川椒富貴龍蝦(1F)

伊勢海老の炒め  
四川山椒と唐辛子の風味

### 干煎香魚翅

フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き  
金華ハム出汁の上湯ソース

### 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

### 姜汁和牛里脊(2F)

和牛フィレ肉の炒め  
生姜風味の特製醤油

### 文蛤翠湯麵

はまぐり出汁の香港麵  
漬菜、こしあぶら

### 富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥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。

¥22,000

(¥20,000)

¥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。

¥44,000

(¥40,000)

# Dinner Course

May



## 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 fin soup with turban shell

## 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

## 梅香紅醋斑

Deep-fried grouper topped with pram paste, sweet and sour sauce

## 麗酒炒餅豚

Stir-fried pork and vegetables with sweet Shaoxing wine flavor

## 章魚煮炒飯

Stewed fried rice with octopus and mushroom, Japanese ginger

## 是日凍甜品

Dessert

¥14,300  
(¥13,000)



## 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

## 香香雙鮮爽

Stir-fried turban shell and calamari with ginger flavored 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

## 清蒸鮮牡蠣

Steamed rock oyster and vermicelli with original soy sauce

## 梅汁炒金華豚

Stir-fried Kinka pork and vegetables with pickled pram sauce

## 星鰻馬告飯

Fried rice with conger eel and shrimp sauce, lemongrass flavor

## 是日凍甜品

Dessert

¥22,000  
(¥20,000)



## 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

## X.O粉絲龍蝦

Stir-fried lobster and vermicelli with X.O 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

## 瀉油炒鮑片

Stir-fried abalone and vegetables with Japanese wild herbs flavor

## 和牛响鈴卷

Deep-fried Wagyu beef and taro rapped with yuba,

## 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

## 川椒富貴龍蝦

Stir-fried spiny lobster with original sou sauce, chili and Chinese pepper flavor

## 干煎香魚翅

Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with special sauce

## 蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

## 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

## 姜汁和牛里脊

Stir-fried Wagyu beef fillet with original ginger sauce

## 文蛤翠湯麵

Cram soup noodle and Chinese pickles with Japanese wild herbs

## 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.