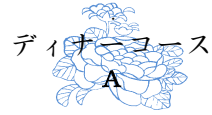


# ディナーコースメニュー

6月



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

## 茄子炒鮮貝

ほたて貝と賀茂茄子  
ガーリックと朝天唐辛子の炒め

## 黒蒜炒餅豚

群馬県産もち豚の黒にんにく炒め

## 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

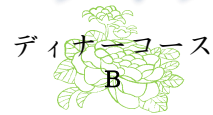
## 本日凍甜品

本日のデザート

¥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

## 白灼花咲鱧

はもの湯引き  
潮と五島の魚醤の風味

## 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

## 宮保煎牡蠣

かきの煎り焼き  
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

## 麗酒金華豚

金華豚の富麗華酒炒め

## 羊肉炒河粉

ラム肉と平打ち麺の焼きそば

## 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

## 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

## 実山椒斑球

ハタの香り揚げ  
実山椒風味の辛味ソース

## 姜葱老酒炒和牛腿

和牛ランプ肉の炒め  
老酒香るジンジャーソース

## 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

## 川椒富貴龍蝦

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  
柑橘香る、金華ハム出汁の上湯ソース

## 蠔油煮干鮑

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

## 蒜茸和牛里脊

和牛ヒレ肉の炒め  
香港風ガーリックバター風味

## 櫻蝦拌細麵

櫻えびとすじ青海苔の香港麵  
えび出汁の和えそば

## 富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000

(¥40,000)