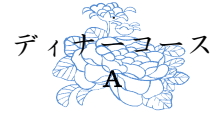


ディナーコースメニュー

4月1日～4月30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

さざえと夏草花、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

葱姜炒文蛤

はまぐりと九条葱の
ジンジャーソース炒め

話梅炒排骨

スペアリブの炒め 中国干し梅の風味

花穂彩炒飯

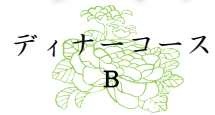
ホタテと花穂しその卵白チャーハン

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

酒香双鮮爽

アオリイカとあわびの炒め
ジンジャーと茗荷、うまみ醤油

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

清蒸鮮牡蠣

岩牡蠣の香り蒸し 香味醤油ソース

宮保和牛腰

和牛サーロインの甘辛炒め
オリエンタルスパイスの香り

脆桜蝦炒飯

香ばしい桜えびチャーハン

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醬粉絲龍蝦

伊勢海老と春雨のX.O醬炒め
土鍋仕立て

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

是日薦海鮮

本日のハタのおすすめ料理

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

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

¥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

川椒鮮龍蝦

伊勢海老の炒め
唐辛子と山椒の特製醤油

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

薄荷和牛里脊

和牛フィレ肉の中国醤油炒め
黒にんにく、ミント

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

¥44,000
(¥40,000)

Dinner Course April 1st -April 30th



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 turban shell soup and mushroom
with Kinka ham soup stock

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蔥姜炒文蛤

Stir-fried clam and leek with ginger sauce

話梅炒排骨

Stir-fried pork spare ribs
with sweet dried plum sauce

花穗彩炒飯

Egg white fried-rice with scallop and shiso flower

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

酒香雙鮮爽

Stir-fried calamari and abalone
with ginger flavored soy sauce taste

紅燒元壺翅

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

清蒸鮮牡蠣

Steamed rock oyster and vermicelli with
original soy sauce

宮保和牛腰

Stir-fried Wagyu beef loin with sweet and
chili sauce, oriental spice flavor

脆桜蝦炒飯

Fried-rice with sakura shrimp

是日凍甜品

Dessert

¥22,000
(¥20,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

X.O醬粉絲龍蝦

Stir-fried spiny lobster and vermicelli
with X.O sauce in cray pot

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

是日薦海鮮

Today's Chef's recommended fish dish

和牛响鈴卷

Deep-fried Wagyu beef and taro
rapped with yuba, deep-fried seaweed

章魚煮炒飯

Stewed fried rice with octopus and mushroom,
Japanese ginger

是日凍甜品

Dessert

¥30,800
(¥28,000)



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

川椒鮮龍蝦

Stir-fried spiny lobster and with spicy soy sauce
and Chinese pepper 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

薄荷和牛里脊

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

文蛤翠湯麵

Clam 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.