

ディナーコースメニュー

5月1日～6月1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

漁醬炒星鰻

あなごと筍、浜防風、山芋の
スパイシー炒め

黒蒜是日豚

本日の豚肉の炒め 黒にんにくのソー
ス

花穂彩炒飯

ホタテと花穂しその卵白チャーハン

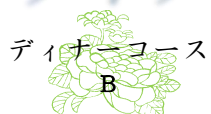
本日凍甜品

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

是日薦海鮮

本日のハタのおすすめ料理

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

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

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

干葱炒龍蝦

伊勢海老の炒め
エシャロットとオイスターソースの風味

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

梅香紅醋斑

ハタの香り揚げ
梅醬の風味、赤酢の彩り

馬告和牛腰

和牛サーロインの炒め
レモングラス香るマーガオ醬と香味醤油

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

川椒鮮龍蝦

伊勢海老の炒め
唐辛子と山椒の特製醤油

是日干煎翅

本日の特選 姿フカヒレの煎り焼き料理

蠟油煮干鮑

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 May 1st - June 1st



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

漁醬炒星鰻

Stir-fried conger eel and seasonal vegetables with spicy soy sauce

黑蒜是日豚

Stir-fried pork and vegetables with black garlic 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

是日薦海鮮

Today's Chef's recommended fish dish

宮保和牛腰

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

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

干蔥炒龍蝦

Deep-fried lobster and shallot with oyster sauce 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

梅香紅醋斑

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

馬告和牛腰

Stir-fried Wagyu beef and vegetable with original soy sauce, topped with Chinese crumble

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

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.