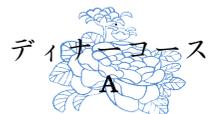


# ディナーコースメニュー

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

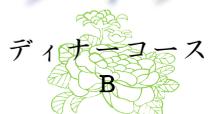
## 本日凍甜品

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

## 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

## 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.