

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

鴨肉炸响鈴

鴨肉のさくさく湯葉包み揚げ
芳醇なオイスターソースで

夏炒時令蔬

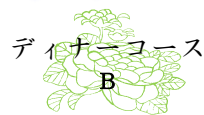
夏野菜と豚ひき肉の
スパイシー土鍋煮込み

星鰻馬告飯

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
B

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

紅焼大鮑翅

フカヒレの姿煮込み

北京脆鴨子

名物 北京ダック

干煎太刀魚

たちうおの煎り焼き
老酒とガーリックの香り

高原菜和牛

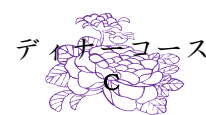
和牛と佐久直送の旬野菜
オイスターソース炒め

濃郁海胆飯

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
C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

宮保龍蝦球

伊勢海老とカシューナッツ
上海風 甘辛味炒め

菜膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と菜膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

馬告星鰻卷

あなごと帆立貝の包み揚げ
レモングラス香るマーガオ醬と
香味醤油ソース

姜葱老酒和牛

和牛ランプ肉の炒め
老酒風味のジンジャーソース炒め

璀璨凉拌麵

彩り海鮮と香港細麵の
まるやか冷やし和えそば

本日凍甜品

本日のデザート



ディナーコース
D

特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

宮保龍蝦球

伊勢海老とカシューナッツ
上海風 甘辛味炒め

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

北京脆鴨子

名物 北京ダック

蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

沙嗲牛里脊

和牛フィレ肉のサテソース炒め
アジアンスパイスの風味

醉蛋松露飯

老酒漬け卵黄入りきのことトリュフの炒飯

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。

¥19,800

(¥18,000)

¥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

June

Dinner Course

A

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

鴨肉炸响鈴

Deep-fried duck meat and vegetables with special oyster sauce, wrapped with yuba

夏炒時令蔬

Braied seasonal vegetables with spicy ground pork

星鰻馬告飯

Fried rice with conger eel and shrimp sauce, lemongrass flavor

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)

Dinner Course

B

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

酒香雙鮮爽

Stir-fried turban shell and calamari with ginger flavored soy sauce

紅燒大鮑翅

Braised whole shark fin with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

干煎太刀魚

Pan-fried swordfish flavored with garlic and Shaoxing wine

高原菜和牛

Stir-fried Wagyu rump and seasonal vegetables with oyster sauce

濃郁海胆飯

Stewed fried rice with sea urchin and scallop

是日凍甜品

Dessert

¥19,800
(¥18,000)

Dinner Course

C

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

宮保龍蝦球

Stir-fried spiny lobster with chili sauce, oriental spice flavor

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

馬告星鰻卷

Deep-fried conger-eel and scallop with maqaw pepper sauce

姜蔥老酒和牛

Stir-fried Wagyu beef ground and vegetables with original ginger sauce, Shaoxing wine flavor

璀璨涼拌麵

Seafood cold noodle seasoned with Shaoxing wine and cream cheese

是日凍甜品

Dessert

¥30,800
(¥28,000)

Dinner Course

D

特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

宮保龍蝦球

Stir-fried spiny lobster with chili sauce, oriental spice flavor

毛蟹干煎翅

Pan-fried whole shark fin with hair crab meat sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

沙嗲牛里脊

Stir-fried Wagyu fillet with shacha sauce

醉蛋松露飯

Mushroom and Shaoxing wine pickled egg fried rice with truffle flavor

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.