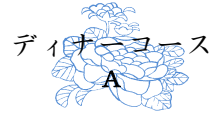


ディナーコースメニュー

8月16日-9月24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

黒蒜燉魚翅

黒にんにくとフカヒレの蒸しスープ

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

夏炒時令蔬

夏野菜と豚ひき肉の
スパイシー土鍋煮込み

鶏粒菜炒飯

鶏肉とえだ豆、みょうが、
大葉香るふっくら炒飯

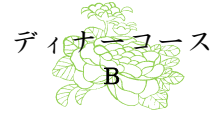
本日凍甜品

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

馬告粉絲貝

ほたて貝と春雨の炒め
マーガオ香るピリ辛醤油風味

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

干煎鰻魚片

うなぎの煎り焼き
焦がし葱の風味

酔魚子和牛

和牛と老酒風味のからすみ炒め

章魚煮炒飯

たこと茗荷、山伏草の煮込み炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥19,800

(¥18,000)



ディナーコース
C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

朝天龍蝦球

伊勢海老の炒め
ガーリック、朝天唐辛子のソース

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

肝汁炒鮑片

アワビと大黒しめじの炒め 肝の風味

和牛响鈴巻

和牛と里芋の湯葉包み揚げ
岩海苔の風味を添えて

璀璨涼拌麵

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

¥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

白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き
香味醤油ソース

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

蠣油煮干鮑

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

酔蛋松露飯

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

¥44,000

(¥40,000)

Dinner Course

August- September



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

黑蒜燉魚翅

Steamed shark's fin soup with black garlic

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

清蒸鮮牡蠣

Steamed rock oyster and vermicelli with original soy sauce

夏炒時令蔬

Braised seasonal vegetables with spicy ground pork

鷄粒夏菜飯

Fried-rice and chicken, green soy beans, Japanese ginger with perilla flavor

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

馬告粉絲貝

Stir-fried scallop and vermicelli with chili and original sauce, lemongrass flavor

紅燒大鮑翅

Braised whole shark fin with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

干煎鰻魚片

Pan-fried eel and deep-fried leek with salted taste

醉魚子和牛

Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe with original soy sauce

章魚煮炒飯

Stewed fried rice with octopus and mushroom, Japanese ginger

是日凍甜品

Dessert

¥19,800
(¥18,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

朝天龍蝦球

Stir-fried spiny lobster with garlic and Sichuan chili pepper sauce

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

肝汁炒鮑片

Stir-fried abalone and shimeji mushroom with abalone liver sauce

和牛响鈴卷

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

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)



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

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.