

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

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

茄子炒鮮貝

ほたて貝と賀茂茄子
ガーリックと朝天唐辛子の炒め

麗酒金華豚

金華豚の富麗華酒炒め

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

¥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

宮保煎牡蠣

かきの煎り焼き
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

紅焼大元壺

壺入りたっぷりフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ100g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

白灼薦双鮮

つぶ貝と白ミル貝の湯引き
潮仕立ての香味醤油と

干椒脆和牛

和牛と朝天唐辛子 甘辛醤油ソース炒め

星鰻馬告飯

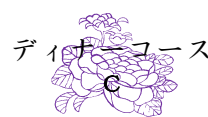
アナゴとえび味噌のチャーハン
レモングラス香るマーガオの香り

本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000

(¥20,000)



ディナーコース

C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

麗酒炒龍蝦

伊勢えびの富麗華酒炒め

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

実山椒斑球

ハタの香り揚げ
実山椒風味の辛味ソース

沙嗲和牛腿

和牛ランプ肉のサテソース炒め
アジアンスパイスの風味

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

麗酒炒龍蝦

伊勢えびの富麗華酒炒め

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

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

陳皮和牛里脊

和牛フィレの炒め
陳皮風味の中国醤油ソース

璀璨涼拌麵

彩り海鮮と香港細麵の
まろやか冷やし和えそば

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥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)

黑蒜燉魚翅

Steamed shark's fin soup with black garlic

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

茄子炒鮮貝

Stir-fried scallop and eggplant with garlic and Sichuan chili pepper sauce

麗酒金華豚

Stir-fried Kinka-pork and sweet Shaoxing wine flavor

章魚煮炒飯

Stewed fried rice with octopus and mushroom, Japanese ginger

是日凍甜品

Dessert

¥14,300

(¥13,000)



Dinner Course
B

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

宮保煎牡蠣

Pan-fried oyster with sweet and chili sauce, oriental spice flavor

紅燒大元壺

Braised shark fin soup with oyster sauce (Shark's fin 100g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

白灼薦雙鮮

Par-boiled turban shell and giant clam with original soy sauce

干椒脆和牛

Stir-fried Wagyu beef with sweet and chili sauce

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)



Dinner Course
C

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

麗酒炒龍蝦

Stir-fried spiny lobster with sweet Shaoxing wine flavor

菜膳佻跳牆

Steamed soup with shark fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle, Chinese medicine

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

寒山椒斑球

Deep fried grouper with spicy Japanese peppercorn sauce

沙嗲和牛腿

Stir-fried Wagyu round with shacha sauce

海胆煮炒飯

Stewed fried-rice and sea urchin with scallop

是日凍甜品

Dessert

¥30,800

(¥28,000)



Dinner Course
D

特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

麗酒炒龍蝦

Stir-fried spiny lobster with sweet Shaoxing wine flavor

毛蟹干煎翅

Pan-fried whole shark fin with hair crab meat sauce

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

陳皮和牛里脊

Stir-fried Wagyu fillet and Chinese soy sauce with dried orange peel flavor

璀璨涼拌麵

Seafood cold noodle seasoned with Shaoxing wine and cream cheese

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.