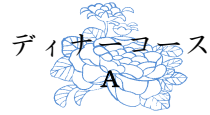


ディナーコースメニュー

2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

竹筴燉魚翅

新たけのことフカヒレの
香港風 滋味蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

葱姜炒文蛤

はまぐりと九条葱のあっさり炒め、
生姜風味

黒椒炒鹿肉

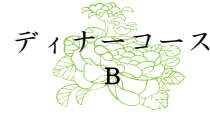
えぞ鹿ロース肉の炒め
広東スタイルの黒胡椒ソース

烏魚白子飯

白子とからすみ、たまり醤油の炒飯

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

塩焗炒斑球

ハタの炒め
漢方生姜とエシャロットの風味

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

馬告粉絲鮮貝

帆立貝と春雨のピリ辛煮込み
レモングラス香るマーガオの風味

黒蒜金華豚

金華豚の炒め
熟成黒にんにく風味

春色彩炒飯

木の芽香る、しらうおと飛子の
卵白炒飯

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

朝天龍蝦球

伊勢海老とガーリック、
朝天唐辛子の炒め

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

富麗華酒鮑片

アワビの富麗華酒炒め

九条葱和牛腿条

和牛ランプ肉の炒め
九条ねぎと空豆、うまみ醤油

文蛤蛋白飯

滋味 はまぐり出汁のあんかけ卵白炒飯

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

白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き
香味醤油ソース

干煎香魚翅

フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き
爽やかな柚子香る上湯ソース

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

東方紅温和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め
白胡麻と香港味噌のスバイシーソース

魚籽蟹鍋飯

毛蟹とからすみの煮込み炒飯
土鍋仕立て

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。

¥22,000

(¥20,000)

¥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

February



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

竹筍燉魚翅

Steamed shark's fin soup with bamboo

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蔥姜炒文蛤

Stir-fried clam and green onions of Kyuoto with salted taste, ginger flavor

黑椒炒鹿肉

Stir-fried venison with black pepper sauce, Cantonese style

烏魚白子飯

Fried-rice with cod roe and dried mullet roe with Chinese soy sauce taste

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

鹽焗炒斑球

Stir-fried grouper with aroma-ginger and deep-fried shallot 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

馬告粉絲鮮貝

Braised scallop and vermicelli with spicy sou sauce, lemongrass flavor

黑蒜金華豚

Stir-fried Kinka pork with aged black garlic sauce

春色彩炒飯

Fried-rice with flying fish roe and white bait, egg white, Japanese herb flavor

是日凍甜品

Dessert

¥22,000
(¥20,000)



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

富麗華酒鮑片

Stir-fried abalone and vegetables with sweet Shaoxing wine flavor

九條蔥和牛腿條

Stir-fried Wagyu beef ground and vegetables with original soy sauce

文蛤蛋白飯

Fried-rice and egg white, topped with clam sauce

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

干煎香魚翅

Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with special sauce

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

東方紅溫和牛里脊

Stir-fried Wagyu beef fillet with sesame and Chinese miso sauce

魚籽蟹鍋飯

Braised fried-rice and hair crab with dried mullet roe

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.