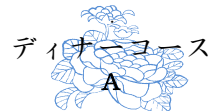


ディナーコースメニュー

8月～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

黒大蒜燉魚翅

黒にんにくとフカヒレの
香港風 滋味蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

旬菜炒貽貝

モン・サンミッシェル産ムール貝と
空芯菜、茄子の炒め

梅子炒金華豚

金華豚の梅肉ソース炒め

太刀魚蒸飯

太刀魚と高菜漬けのせ蒸しご飯
香味醤油と

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

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

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

滋味炒蝦球

大えびの炒め
白胡麻と酒粕のまろやかソース

黒蒜和牛腿

和牛ランプ肉の炒め 黒にんにく風味

青口汁煮飯

モン・サンミッシェル産ムール貝と
白茄子の煮込み炒飯

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

蝦湯炒龍蝦球

伊勢海老の炒め
旨味えび出汁風味

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

椒麻太刀魚

タチウオと茄子の湯葉包み揚げ
青しそ香る山椒の風味で

沙嗲和牛腿

和牛サーロインのサテソース炒め
アジアンスパイスの風味

苔菜海鮮飯

鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯
鮑の肝と岩海苔

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

紅酒干噴龍蝦

伊勢海老の甘夏香る
赤ぶどう酒炒め

干煎香魚翅

フカヒレとステーキ茸の煎り焼き
柑橘香る、金華ハム出汁の上湯ソース

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

東方紅溫和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め
白胡麻と香港味噌のスパイシーソース

貽貝滋味麵

モン・サンミッシェル産ムール貝と
漬菜の香港麵つゆそば

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000

(¥40,000)

Dinner Course August 1th-September 24th



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum(3 kinds)

黑大蒜燉魚翅

Steamed shark's fin soup with black garlic

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

旬菜炒貽貝

Stir-fried mussels and water-spinach, eggplant with soy sauce

梅子炒金華豚

Stir-fried Kinka pork and vegetables with Japanese plum sauce

太刀魚蒸飯

Steamed scabbard fish and Chinese pickles with original soy sauce

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

白灼薦雙鮮

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

紅燒大元壺

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

滋味炒蝦球

Stir-fried prawn with sesame and sake lees sauce

黑蒜和牛腿

Stir-fried Wagyu beef round with black garlic sauce

青口汁煮飯

Braised fried-rice with mussels and white eggplant

是日凍甜品

Dessert

¥22,000
(¥20,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

蝦湯炒龍蝦球

Stir-fried spiny lobster with original lobster soup-stock 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

椒麻太刀魚

Deep-fried swordfish and yuba roll with original green parilla paste

沙嗲和牛腿

Stir-fried Wagyu sirloin with satay sauce

苔菜海鮮飯

Egg white fried rice with abalone and scallop, turban shell, topped with seaweed and abalone liver paste

是日凍甜品

Dessert

¥30,800
(¥28,000)



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

紅酒干噴龍蝦

Stir-fried spiny lobster with red wine and Japanese citron flavor

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

貽貝滋味麵

Mussels and Japanese pickles soup noodle with mussels soupstock

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.