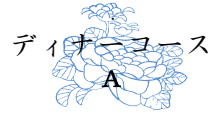


ディナーコースメニュー

9月24日～10月31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

麗酒炒双鮮

赤貝と大エビの富麗華酒炒め

肉崧炒地菜

モロッコインゲンとオクラ、
豚挽き肉の甘味噌炒め

松露和牛飯

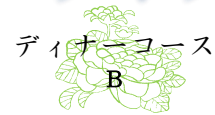
和牛ときのこ、トリュフの炒飯
老酒漬け卵黄のせ

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

麗酒炒双鮮

赤貝と大エビの富麗華酒炒め

紅焼大元壺

壺入りフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ65g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

干焼甘鯛

甘鯛の香り揚げ きのこ、マコモ茸を
散りばめた甘辛ソース

滑子山椒和牛腰

和牛ロースの炒め
なめこと蓮根、和山椒の風味

花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテ貝の卵白炒飯

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

宮保炒龍蝦球

伊勢海老の炒め
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

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

麗酒炒鮑魚

アワビの富麗華酒炒め

滑子山椒和牛腰

和牛ロースの炒め
なめこと蓮根、和山椒の風味

鬼灯蛋白甘鯛炒飯

甘鯛と銀杏の卵白炒飯
ほおづきと菊花の彩り

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

宮保炒龍蝦球

伊勢海老の炒め
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

干煎香魚翅

フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き
柚子香る、金華ハム出汁の上湯ソース

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

松茸滋味麩

松茸のつゆ麩

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000
(¥40,000)

Dinner Course **September 25th-October 31th**



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

麗酒炒雙鮮

Stir-fried ark shell and prawns with "Fureika" Shaoxing sweet wine

肉松炒地菜

Stir-fried vegetables and ground pork with sweet miso sauce

松露和牛飯

Wagyu beef and mushroom fried rice with Shaoxing wine pickled egg, truffle flavor

是日凍甜品

Dessert

¥14,300

(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

麗酒炒雙鮮

Stir-fried ark shell and prawns with "Fureika" Shaoxing sweet wine

紅燒大元壺

Braised shark fin soup with oyster sauce (Shark's fin 65g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

干燒甘鯛

Deep-fried tilefish and vegetables with sweet and chili sauce

滑子山椒和牛腰

Stir-fried Wagyu loin and vegetables with oyster sauce, Japanese pepper flavor

花穗彩炒飯

Egg white fried-rice with scallop and shiso flower

是日凍甜品

Dessert

¥22,000

(¥20,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

宮保炒龍蝦球

Stir-fried lobster with sweet and chili sauce, oriental spice flavor

藥膳佻跳牆

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

麗酒炒鮑魚

Stir-fried Wagyu beef round with "Shaoxing" sweet wine sauce

滑子山椒和牛腰

Stir-fried Wagyu loin and vegetables with oyster sauce, Japanese pepper flavor

鬼燈蛋白甘鯛炒飯

Egg white fried rice with tilefish and ginkgo nut, topped with chrysanthemum flower and Chinese lantern

是日凍甜品

Dessert

¥30,800

(¥28,000)



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

宮保炒龍蝦球

Stir-fried lobster with sweet and chili sauce, oriental spice 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

陳皮和牛里脊

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

松茸滋味麵

Matsutake mushroom soup noodle

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.