ディナーコース

2026年11月8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

人参燉烏雞
高麗人参と烏骨鶏の
香港風蒸しスープ

北京片皮鴨
名物 北京ダック

葱姜炒鮮貝
ホタテ貝のジンジャーソース炒め

豆豉炒猪柳
もち豚のトウチ炒め

大良崧子飯
牛挽肉とたまり醤油の炒飯

是日凍甜品
デザート

¥14,300

ディナーコース B

精品五福盆
前菜盛り合わせ

厨師精選鮮
本日の海鮮料理

紅焼元壺翅
壺入りふかひれの煮込みスープ

北京片皮鴨
名物 北京ダック

三菇炒素菜
三種きのこの炒め
トキイロヒラタケ･霜降りヒラタケ･白舞茸

黒椒牛里脊
和牛フィレ肉と九条葱の
黒胡椒炒め

白果茄子炒飯
銀杏と茄子の炒飯

是日凍甜品
デザート

¥22,000

ディナーコース C

精品五福盆
前菜盛り合わせ

X.O醤鮑片
鮑の自家製X.O醤炒め

薬膳仏跳牆
ふかひれ 鮑 なまこ すっぽん
乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

北京片皮鴨
名物 北京ダック

干葱龍蝦球
伊勢海老の炒め
エシャロット薫るソース

陳皮牛里脊
和牛フィレの炒め
陳皮風味の中国醤油ソース

花穂帯子飯
花穂紫蘇とホタテ貝の
卵白炒飯

是日凍甜品
デザート

¥33,000

ディナーコース D

特製六福盆
特選 前菜盛り合わせ

朝天醤龍蝦
伊勢海老の朝天唐辛子と
ガーリックのピリ辛炒め

干煎香魚翅
ふかひれの煎り焼き
柑橘香る上湯ソース

北京片皮鴨
名物 北京ダック

蠔油煮乾鮑
干し鮑のオイスターソース煮込み

黒椒牛里脊
和牛フィレ肉と九条葱の
黒胡椒炒め

苔菜海鮮飯
鮑とホタテ貝の卵白炒飯
鮑の肝と岩海苔

是日凍甜品
デザート

¥44,000

※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。

※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。