

ディナーコース

2026年

7月8日～8月9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

黒蒜燉上湯

香港風蒸しスープ
熟成黒ニンニクの薫り

北京脆鴨子

名物 北京ダック

翡翠炒魷魚

アオリイカの青じそ炒め

姜汁炒餅豚

もち豚の炒め
旨み生姜ソース

金蒜和牛飯

和牛のガーリック炒飯

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

北京脆鴨子

名物 北京ダック

是日精選蔬

本日の野菜料理

黒蒜煎和牛

和牛サーロインの
熟成黒ニンニク炒め ミント添え

蝦仁罗勒飯

海老とドライトマトの炒飯
バジル風味

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

肝香炒鮑魚

鮑の炒め肝ソース

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

北京脆鴨子

名物 北京ダック

姜葱爆龍蝦

伊勢海老のジンジャー炒め

噏汁煎和牛

和牛サーロインの炒め
香港風うまみソースの薫り

厨師精選飯

本日のおすすめ炒飯

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

蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

干煎毛蟹翅

ふかひれの煎り焼き
毛蟹と金華ハム出汁の極上とろみ仕立て

北京脆鴨子

名物 北京ダック

姜葱爆龍蝦

伊勢海老のジンジャー炒め

話梅和牛柳

和牛フィレ肉の炒め
干し梅のソース

酢橘清涼麺

スダチ薫る香港麺の冷やしそば

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。

Dinner Course

July 8th to August 9th, 2026



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

黑蒜燉上湯

*Hong Kong-style double-boiled soup
scented with aged black garlic*

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

翡翠炒魷魚

Bigfin reef squid stir-fried with green perilla

姜汁炒餅豚

*"Mochi" pork stir-fried with
savory ginger sauce*

金蒜和牛飯

Wagyu fried rice with garlic flavor

是日凍甜品

Dessert

¥14,300



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

廚師精選鮮

Today's seafood dish

紅燒元壺翅

Rich shark's fin in oyster sauce soup

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

是日精選蔬

Today's seasonal vegetable dish

黑蒜煎和牛

*Wagyu beef sirloin stir-fried with
aged black garlic, served with mint*

蝦仁羅勒飯

*Shrimp and dried tomato fried rice
with basil flavor*

是日凍甜品

Dessert

¥22,000



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

肝香炒鮑魚

Abalone stir-fried in liver sauce

藥膳佻跳牆

*"Buddha Jumps Over the Wall" Soup
Shark's fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle*

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

姜葱爆龍蝦

Lobster stir-fried with ginger sauce

噏汁煎和牛

*Wagyu sirloin stir-fried
in aromatic Hong Kong sauce*

廚師精選飯

Today's fried rice

是日凍甜品

Dessert

¥33,000



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizers

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone in oyster sauce

干煎毛蟹魚翅

*Pan-fried shark's fin and hair crab
in Jinhua ham sauce*

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

姜葱爆龍蝦

Lobster stir-fried with ginger sauce

話梅和牛柳

Wagyu fillet stir-fried in dried plum sauce

酢橘清涼麵

*Chilled Hong Kong-style noodles
scented with sudachi citrus*

是日凍甜品

Dessert

¥44,000

These courses require a minimum of 2 orders.

Prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Menu items may change without prior notice depending on availability.

Please inform our staff if you have any food allergies.