

ディナーコース / Dinner course

A

¥14,040 (¥13,000)  
(税込み/tax-included)

前菜五福盆  
前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizer(5kinds)*

宮保炒鮮貝  
帆立貝のスパイシーソース炒め  
*Fried coating scallop with sweet & spicy sauce*

金華鮮人参燉翅  
フカヒレ入り  
金華ハムと高麗人参の蒸しスープ  
*Steamed Jinhua ham & ginseng with shark's fin superior soup*

北京脆鴨子  
名物 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

富麗華黒排  
黒酢の酢豚  
*Sweet-and-sour pork with Chinese black vinegar*

当天炒時菜  
季節野菜の炒め  
*Sauteed vegetables in season*

上海式饅餡  
上海式 スープワンタン  
*Soup in Wonton Shanghai style*

茗荷毛豆炒飯  
茗荷と枝豆のチャーハン  
*Fried rice with Japanese ginger & green soybeans*

本日甜品  
本日のデザート  
*Today's dessert*

B

¥19,440 (¥18,000)  
(税込み/tax-included)

前菜五福盆  
前菜の盛り合わせ  
※平田牧場 金華チャーシュー入り  
*Selected appetizer*

生汁大蝦球  
大海老のマヨネーズソース  
*Fried coating prawns with mayonnaise sauce*

紅焼大排翅  
フカヒレの姿煮込み  
*Braised whole Shark's fin*

北京脆鴨子  
名物 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

白灼和牛片  
和牛の湯引き 特製ソース  
*Instant-boiled Japanese beef*

当天炒時菜  
季節野菜の炒め  
*Sauteed vegetables in season*

蟹肉煎茶果  
蟹肉と豚肉入り焼き饅頭  
*Pan fried bun crab meat and pork*

大良炒飯  
牛肉と松の実のたまり醤油チャーハン  
*Fried rice with chinese soy sauce topped with pineuts*

本日甜品  
本日のデザート  
*Today's dessert*

## C

¥23,760 (¥22,000)  
(税込み/tax-included)

### 前菜五福盆

鮑入り前菜盛り合わせ  
※平田牧場 金華チャーシュー入り

*Selected appetizer*

*(5kinds, include abalone Kinka boney roasted)*

### 上湯龍蝦球

伊勢海老の上湯ソース炒め  
*Stir-fried lobster with superior source*

### 鵝肝蟹肉翅盅

フカヒレの壺煮込み フォアグラ風味  
*Braised shark's fin with foie gras in a pot*

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 古法扣海活鮑

活き鮑のオイスターソース煮込み  
*Steamd fresh abalone oyster sauce*

### 生姜広東苗菜

広東苗菜の生姜風味炒め  
*Stir-fried guangdong vegetables ginger sauce*

### 南翔小龍包

名匠 ショウロンポウ  
*Steamed dumpling filled with pork & soup*

### 干焼蟹肉伊府麵

蟹肉入り イーファー麵  
*Boiled noodle with crab meat source*

### 本日甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

## D

¥29,160 (¥27,000)  
(税込み/tax-included)

### 前菜五福盆

鮑入り前菜盛り合わせ  
※平田牧場 金華チャーシュー入り

*Selected appetizer*

*(5kinds, include abalone Kinka boney roasted pork)*

### 滋味龍蝦球

伊勢海老の特製ソース炒め  
*Stir-fried lobster with special source*

### 干煎蟹肉魚翅

蟹肉入りフカヒレの炒め 上湯スープ添え  
*Fried shark's fin & crab meet, with superior soup*

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### XO夏野菜和牛

和牛と夏野菜のXO醬炒め  
*Stir-fried Japanese beef & summer vegetables with XO sauce*

### 豉油皇海參

ナマコの湯引き 特製ソース  
*Instant-boiled sea cucumber*

### 清炒油麦菜

ユウマイ菜のあっさり炒め  
*Sauteed yuumai greens*

### 海胆鮑粒炒飯

鮑とウニのチャーハン  
*Fried rice with abalone and sea urchin*

### 富麗華甜品盆

特製デザート盛り合わせ  
*Specially made dessert*

# E

¥37,800 (¥35,000)

(税込み / tax-included)

## 特製六福前菜

特選 前菜盛り合わせ  
※平田牧場 金華チャーシュー入り

*Selected appetizer*

*(5kinds, include abalone Kinka boney)*

## 魚子醬龍蝦球

伊勢海老の上湯ソース炒め キャビアのせ  
*Stir-fried lobster with superior source on caviar*

## 紅焼大群翅

特選 フカヒレの姿煮込み  
*Special braised whole Shark's fin*

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

## 清蒸石斑魚

ハタの蒸し物  
*Steamed grouper with special soy sauce*

## 花膠扣干鮑

干し鮑と魚の浮き袋のオイスターソース煮込み  
*Braised dried-abalone in with swim bladder of fish oyster sauce*

## 米湯浸素菜

季節野菜のお米ソース  
*Boild Seasonal vegetables in rice source*

## 黒松露高湯炒飯

トリュフと蟹肉入りチャーハン  
最上スープ添え  
*Fried rice with Foie gras & crab meat with superior soup*

## 富麗華甜品盆

特製 デザート盛り合わせ  
*Specially made dessert*

## 単品メニュー A La Carte Menu

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック  
*Bijing roasted duck*

1/4 (~2枚) *quarter*(~2rolls) ¥2,970

1/2 (~5枚) *half*(~5 rolls) ¥5,940

1羽 (~10枚) *whole*(~10rolls) ¥11,880

こちらのコースは、お二人様から承ります。  
表示価格は税込みでございます。  
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。  
メニューは仕入れ状況などにより、予告なく変更する可能性があります。

*These courses are for 2 orders least.  
The consumption tax is in the price noted.  
10% service charge will be added to your bill.  
Please talk to our staff if you have a food allergy.*