

# 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 5 Kinds of Appetizer*

風沙大蝦球  
大海老の揚物 ガーリック風味  
*Fried Coating Prawns with Deep-fried Garlic and Spinach*

高湯竹笙翅  
キヌガサ茸のフカヒレ詰め高湯蒸しスープ  
*Steamed Long Net Stinkborn Veiled Lady Rolls Stuffed 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*

富麗華水餃  
富麗華特製 水餃子  
*Boiled Dumpling Fureika Style*

銀魚仔炒飯  
シラスと塩漬けオリーブのチャーハン  
*Fried Rice with Dried Whitebait and Olive*

本日凍甜品  
本日のデザート  
*Today's Dessert*

## B

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

精品五福盆  
前菜の盛り合わせ  
※平田牧場 金華チャーシュー入り  
*Selected 5 Kinds of Appetizer*  
*(Including Kinka Honey Roasted Pork)*

翡翠鳳尾蝦  
大海老の衣揚 翡翠ソース仕上げ  
*Fried Prawns with Jade 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*

南翔小龍包  
上海名物 ショウロンポウ  
*Steamed Soup Buns with Pork Filling*

大良松炒飯  
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 Pinenuts*

本日凍甜品  
本日のデザート  
*Today's Dessert*

C

¥23,760 (¥22,000)

(税込み/tax-included)

精品五福盆

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 5 Kinds of Appetizer*

*(Including Abalone and Kinka Honey Roasted Pork)*

当日活龍蝦

料理長おすすめオマール海老の料理

*Stir-fried Prawns of Omar with Special Sauce*

海胆蟹肉翅

フカヒレとウニの壺煮込み

*Braised Shark's Fin with Sea Urchin in A Pot*

北京脆鴨子

名物北京ダック

*Beijing Roasted Duck*

古法扣活鮑

活き鮑のオイスターソース煮込み

*Steamd Fresh Abalone Oyster Sauce*

当天炒時菜

季節野菜の炒め

*Sauteed Vegetables in Season*

上湯湯蝦餃

海老入りスープ餃子

*Steamed Dumpling with Superior Soup*

蟹肉烏冬麵

タラバ蟹肉入りうどん

*Chinese Style Udon with Crab Meat*

本日凍甜品

本日のデザート

*Today's Dessert*

D

¥29,160 (¥27,000)

(税込み/tax-included)

精品五福盆

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 5 Kinds of Appetizer*

*(Including Abalone and Kinka Honey Roasted Pork)*

当日活龍蝦

料理長おすすめオマール海老の料理

*Stir-fried Prawns of Omar with Special Sauce*

干煎蟹肉翅

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*

柚子炒和牛

和牛の柚子味噌炒め

*Stir-fried Japanese Beef with Yuzu Miso*

竹筴釀露笋

アスパラガス詰めキノガサ茸の高湯ソース

*Long Net Stikborn Veild Lady and Asparagus  
in Superior Soup Sauce*

黒松露菇包

トリュフ入り椎茸饅頭

*Steamed Bun Shiitake Mushrooms & Truffle*

海胆鮑炒飯

鮑とウニのチャーハン

*Fried Rice with Abalone and Sea Urchin*

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

*Today's Special Dessert*

## E

¥37,800 (¥35,000)

(税込み/tax-included)

### 特製六福盆

特選前菜盛り合わせ

※平田牧場 金華チャーシュー入り

*Selected 5 Kinds of Appetizer*

*(Including Abalone and Kinka Honey Roasted Pork)*

### 魚子醬龍蝦

伊勢海老の上湯ソース炒め キャビアのせ

*Stir-fried Lobster with Superior Sauce Topped 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*

### 蠣油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

*Braised Dried Abalone with Oyster Sauce*

### 時令炒蔬菜

季節の野菜料理

*Sauteed Vegetables in Season*

### 野菜石榴餃

野菜の蒸し餃子

*Steamed Dumpling Stuffed with Vegetable*

### 黒松露炒飯

トリュフと蟹肉入りチャーハン

最上スープ添え

*Fried Rice with Truffle & Crab Meat Add-on Superior Soup*

### 富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

*Today's Special Dessert*

### 単品メニュー

#### A La Carte Menu

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

#### Beijing 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、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ございます。

*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.*