

## 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*

#### 毛蟹烩香米

毛蟹あんかけ蒸しご飯  
*Steamed Rice Topped with Hairy Crab Meat*

#### 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*

### 毛蟹烏冬麵

毛蟹あんかけ稲庭うどん

*Chinese Style Udon with Hairy 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*

### 風味炒和牛

和牛の唐辛子炒め

*Fried Japanese Beef with Spicy Taste*

### 竹筴釀露笋

アスパラガス詰めキヌ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*

## 蟹粉青龍菜

青龍菜の毛ガニあんかけ

*Stir-fried Chinese Vegetable topped with Hairy Crab Meat*

## 海鮮灌湯餃

海鮮入り上湯スープ餃子

*Steamed Soup Dumpling with Seafood*

## 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、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.*