

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

上湯煎鮮貝
ホタテ貝の煎り焼き、上湯ソース
Fried Scallop with Superior Sauce

黒蒜菜膳翅
黒ニンニクとフカヒレの菜膳蒸しスープ
Steamed Shark's Fin Soup with Black Garlic

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

沙茶醬炒飯
フレッシュグリーンピースのサテーチャーハン
Fried Rice with Greenpeas and Chicken in Barbecue Sauce

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)*

生汁脆蝦球
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 しょうゆタレ
Instant-boiled Japanese Beef

当天炒時菜
季節野菜の炒め
Sauteed Vegetables in Season

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)

上湯焗龍蝦

オマール海老の上湯ソース

Steamed and sauteed Omar Shrimp with Superior Sauce

鵝肝蟹肉翅

フカヒレの壺煮込み フォアグラ風味

Braised Sharks Fin with Foie Grass Sause & Crab Meat

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

清蒸海活鮑

活きアワビの姿蒸し

Steamed Fresh Abalone with Soy Sauce

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

和牛蒜炒飯

和牛と彩り野菜のガーリックチャーハン

Fried Rice with Japanese Beef and Vegetables, Garlic Flavor

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)

滋味香龍蝦

オマール海老の特製ソース

Steamed and sauteed Omar Shrimp 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

生炒鮮甲魚

スッポンの熱々土鍋焼き 黒胡椒風味

Braised Soft-shelled Turtle in A Earth Pot,

Seasoned with Black Pepper Sauce

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

烏魚子炒飯

カラスミチャーハン

Fried Rice with Dried Mullet Roe

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

蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised Dried Abalone with Oyster Sauce

白灼芥蘭菜

ガイラン菜の湯引き

Instant-boiled Chinese Broccoli

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

Bijing Roasted Duck

1/4 (~2枚) *quarter* (~2rolls) ¥3,240

1/2 (~5枚) *half* (~5rolls) ¥6,480

1羽 (~10枚) *whole* (~10rolls) ¥12,960

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.