

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

馬告煎鮮貝
ホタテ貝 爽やかなレモングラスが香る
マーガオ醬の炒め
Fried Scallop with Special Spicy Sauce

海螺菜膳翅
サザエとフカヒレの菜膳蒸しスープ
Steamed Shark's Fin Soup with Turban Shell

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
グリーンピースのサテーチャーハン
Fried Rice with Greenpeace 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

麗酒炒和牛
和牛の富麗華酒炒め
Fried Japanese Beef with "Fureika" Shaoxing Sweet Wine

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

オマールブルーの上湯ソース
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 Sauce & 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

オマールブルーの特製ソース
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

風味煮牛尾

牛テール 紹興酒の風味彩る、特製醤油煮込み
Braised Beef Tail with Special 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、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.