

## 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*

滋味煎鮮貝  
ホタテ貝の煎り焼き 白胡麻と酒粕のソース  
*Fried Scallop with Sesame and Sake Lees sauce*

牛肝菌膳翅  
ポルチーニ茸とフカヒレの香港風 上湯蒸しスープ  
*Steamed Shark's Fin Soup with Porcini mushroom*

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  
旬野菜のあっさり炒め  
*Sautéed Vegetables in Season*

三元豚炒飯  
三元豚とトマトのチャーハン  
*Fried Rice with Sangen Pork and Tomato*

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)*

黒蒜炒蝦球  
大海老の炒め 黒にんにくのソース  
*Fried Coating Prawns with Black Garlic Sauce*

紅焼大鮑翅  
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*

干椒炒和牛  
和牛の上海風 甘辛醤油炒め  
*Fried Japanese Beef with Spicy Soy Sauce*

旬菜炒貽貝  
モン・サンミッシェル産ムール貝と  
夏野菜の郷土風炒め  
*Stir-fried Mont Saint-Michel Mussels and Vegetables*

攪菜葱炒飯  
オリーブと香ばしいエシャロットの卵白チャーハン  
*Fried Rice with Olive and Egg White Topped with Shallot*

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)

焗 茄子甘鯛

甘鯛の松笠仕立て 焼き茄子の薫る上湯ソース  
Steamed Tail Fish and Grilled Eggplant  
with Special Soup

驚 肝元盅翅

フォアグラとフカヒレの壺煮込みスープ  
Braised Sharks Fin with Foie Gra & Crab Meat

北京脆鴨子

名物 北京ダック  
Beijing Roasted Duck

是日選海鮮

本日の特選海鮮料理  
Chef's seasonail Recommend Sea Food

麗酒炒鴨肉

シャラン産 鴨肉の富麗華酒炒め  
Stir-fried Challans Duck Meat with "Fureika"  
Shaoxing Sweet Wine

星鰻香炒飯

アナゴのえび味噌風味 ピリ辛チャーハン  
Fried Rice with Conger and Chili sauce

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)

葱姜青螯蝦

オマールブルー ジンジャーと九条ねぎの  
風味彩る郷土風炒め  
Sauteed Omar Shrimp with Ginger and Kujo Leek

干煎蟹肉翅

フカヒレと蟹肉の煎り焼き 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

紅椒汁甘鯛

甘鯛の松笠仕立て 赤パプリカのピリ辛ソース  
Fried Tail Fish with Red Paprika sauce

馬告醬和牛

和牛の炒め 香味醤油  
レモングラスの香るマーガオ醬と  
Fried Japanese Beef Fillet with  
Original Soy sauce and Chinese crumble

海胆貽貝炒飯

ウニとムール貝の煮込みチャーハン 土鍋仕立て  
Fried Rice with Sea Urchin and Mussels in an earthen pot

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)*

## 上湯青螯蝦

オマールブルーの金華ハム香る上湯ソース

*Steamed and sauteed Omar Shrimp with Superior Sauce*

## 紅焼大鮑翅

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*

## 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*

## 胡桃炒和牛

和牛フィレ肉の炒め まろやかな胡桃と花山椒の風味

*Fried Japanese Beef fillet with Walnut and Chinese pepper*

## 牛肝菌炒飯

ポルチーニ茸とトリュフの炒飯

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.*