

ディナーコース / Dinner Course

A

¥13,000

(税別/Tax-excluded)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ
Selected 5 kinds of appetizer

蝦醬炒蝦球

大エビと春雨のえび味噌炒め
レモングラスの香り
*Stir-fried prawn and vermicelli with
spicy shrimp sauce, lemon grass flavor*

新筍香燉翅

新たけのことフカヒレの香港風 上湯蒸しスープ
Steamed shark's fin soup with bamboo

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

根菜汁春菜

春を彩る旬野菜の炒め
まるやかな百合根のソース
Stir-fried seasonal vegetables with lily bulb sauce

章魚葵炒飯

北海たことワサビ 翡翠仕立ての卵白チャーハン
Fried rice with octopus and wasabi, egg white

本日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

B

¥18,000

(税別/Tax-excluded)

精品五福盆

前菜の盛り合わせ
Selected 5 kinds of appetizer

是日薦海鮮

本日のお薦め海鮮料理
Chef's seasonal recommend seafood

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

腐衣脆和牛

和牛と里芋の湯葉包み揚げ
岩海苔のアクセント
*Deep-fried Japanese beef and taro rapped with
yuba, deep-fried seaweed*

竹筍白露筍

ホワイトアスパラガスと衣笠茸
はまぐり出汁のスープ仕立て
*Steamed white asparagus and bamboo fungus in clam
soup, Japanese herb flavor*

彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの彩り卵白炒飯
Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white

本日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

C

¥25,000

(税別/Tax-excluded)

精品五福盆

鮑入り前菜盛り合わせ
Selected 5 kinds of appetizer
(Including abalone)

葱姜青螯蝦

オマールブルーの上海スタイル
ジンジャーと九条ねぎの香り炒め
Stir-fried blue lobster with ginger and leek sauce

干煎蟹肉翅

フカヒレと蟹肉の煎り焼き 上湯スープ掛け
Fried shark's fin & crab meet with special soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック
Beijing roasted duck

江南魚米香

活のどぐろと松の実の郷土風炒め
Stir-fried rockfish and pine nut with salted taste

馬告炒鴨肉

シャラン産 鴨肉の炒め
レモングラスの香るマーガオ醬と香味醬油
Fried Challans duck meat with
original soy sauce and Chinese crumble

彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの彩り卵白炒飯
Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white

本日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

D

¥35,000

(税別/Tax-excluded)

特製六福盆

鮑入り前菜盛り合わせ
Selected 6 kinds of appetizer
(Including abalone)

麗酒青螯蝦

オマールブルーの広東スタイル
薫り高い富麗華酒ソースの炒め
Stir-Fried Blue Lobster with Shaoxing Rice Wine 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

翡翠炒和牛

和牛フィレ肉の炒め 木の芽のソース
Stir-fried Japanese beef fillet with Japanese herb sauce

河豚汁鍋把

下関産 とらふぐ出汁の滋味あんかけおこげ
Deep-fried glutinous rice served with
globefish soup stock sauce and vegetables

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ
Today's special dessert