

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

港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

Assorted Dim Sum(3Kinds)

牛肝菌燉翅

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

茄子炒鮮貝

賀茂茄子とホタテ貝の炒め
ピリ辛醤油風味

Stir-fried scallop and eggplant with spicy soy sauce

黒蒜炒島豚

南の島豚の炒め
黒にんにくソース

Stir-fried southern Island pork with black garlic sauce

攪菜葱炒飯

オリーブとエシャロット、卵白の炒飯

Fried-rice with Chinese olive and fried leek, egg white

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

Seasonal special 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

馬拉醬蝦球

大海老の特製えび味噌醬炒め

Stir-fried prawn and vegetable with original shrimp 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

馬告醬和牛

和牛の炒め レモンガラス香る
マーガオ醬と香味醬油ソース

*Stir-fried Japanese beef and
Chinese crumble with original soy sauce*

特選炒時蔬

産直 長野の旬野菜 特選料理

Stir-fried vegetables directly from Nagano

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

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

Seasonal special 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)*

松露炒龍蝦

伊勢海老と卵白の炒め
トリュフの香る上湯ソース
*Stir-fried spiny lobster and egg white
with special sauce, truffle flavor*

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

紅椒脆甘鯛

甘鯛の松笠仕立て
鮮やかな赤パプリカのソース
Stir-fried tilefish with red bell pepper sauce

干椒和牛片

和牛の上海風 甘辛醤油炒め

Stir-fried Japanese beef with sweet and chilli soy sauce

毛蟹葱拌麵

葱油風味の和え麵 毛蟹あんかけ

*Boiled noodles mix and leek sauce,
topped with hair-crab sauce, deep-fried leek*

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

Seasonal special 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)*

朝天炒龍蝦

伊勢海老のガーリックと朝天唐辛子の
スパイシー炒め
Stir-fried spiny lobster with garlic and chili taste

毛蟹煎鮑翅

フカヒレ姿の煎り焼き 贅沢毛蟹あんかけ

Pan-fried whole shark's fin with hair-crab sauce

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

宮保和牛里脊

和牛フィレ肉
オリエンタルスパイス香る甘辛炒め
*Stir-fried Japanese beef fillet
with sweet and chilli sauce, oriental spice flavor*

牛肝菌炒飯

ポルチーニ茸とトリュフの炒飯

Fried-rice and porcini mushroom with truffle

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

Special dessert with bird's nest

旬のおすすめ料理

北京片皮鴨	北京ダック 富麗華オリジナル <i>Roasted Beijing duck</i>	1 / 4 quarter (~ 2rolls)	¥3, 000
		1 / 2 half (~ 5rolls)	¥6, 000
		1 羽 whole (~ 10rolls)	¥12, 000
上湯鮪白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き かぼす風味の上湯ソース <i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce with Japanese citron flavor</i>	お一人様 for one person	¥3, 000
黒蒜炒鮑鶏	ぶつ切り鮑と阿波尾鶏の黒にんにく炒め 広東郷土風 <i>Stir-fried abalone and chicken with black garlic sauce</i>	小盆 one dish	¥4, 400
夏炒時令蔬	夏野菜と豚ひき肉の郷土風スパイシー煮込み (茄子、万願寺唐辛子、ししとうetc...) <i>Stewed seasonal vegetables and ground pork with soy sauce, Chinese pepper flavor</i>	小盆 one dish	¥1, 900
《特選点心》			
海鮮小龍包	海鮮とトリュフの ショウロンポウ <i>Steamed soup bun with pork filling</i>	四個 4 pieces	¥1, 400
X.O翡翠餃	えびと広東白菜のX.O醬のせ蒸し餃子 <i>Steamed dumpling with shrimp and Chinese cabbage, topped with X.O sauce</i>	二個 2 pieces	¥500
田園野菌餃	きのこことコーン、野菜の蒸し餃子 <i>Steamed dumpling with mushrooms and corn</i>	二個 2 pieces	¥500
韭菜煎肉包	にらと豚肉の焼き饅頭 <i>Pan-fried pork and leek dumpling</i>	二個 2 pieces	¥500
金絲蝦春巻	リングを纏った、海老とくわい、香菜の春巻 <i>Deep-fried spring roll with shrimp and arrowhead, criander leaf</i>	二本 2 pieces	¥800
《特選麵飯》			
雪菜肉絲湯麵	高菜と豚肉のスープそば <i>Soup noodle with pickled cabbage and ground pork</i>		¥1, 800
毛蟹葱拌麵	毛蟹あんかけと、焦がしネギ香る特製和えそば <i>Boiled noodles mix and leek sauce, topped with hair-crab sauce, deep-fried leek (without soup)</i>		¥2, 700
担々涼麵	冷やし担々麵 まろやかな豆乳仕立て <i>Cold sesame and soy milk soup noodle with ground pork</i>		¥1, 800

こちらのコースは、お二人様から承ります。
表示価格は税抜きでございます。
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、
予告なく変更する場合がございます。

*These courses are for 2 orders least.
The price excludes tax. All price are subject to
10% service charge and government regulated 10% consumption tax
Please talk to our staff if you have a food allergy.
This menu is subject to change without notice.*