

# 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)*

## 黒大蒜燉翅

黒にんにくとフカヒレの  
香港風上湯蒸しスープ

*Steamed shark's fin soup with black garlic*

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

*Beijing roasted duck*

## 朝天醬蝦球

大海老の朝天唐辛子と  
ガーリック風味の炒め

*Stir-fried prawn with chili and garlic sauce*

## 宮保猪肉片

もち豚のオリエンタルスパイス香る  
甘辛炒め

*Stir-fried pork with sweet and spicy 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*

## 麗酒炒平貝

平貝の富麗華酒炒め

*Stir-fried razor clam with Shaoxing 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*

## 干椒和牛片

和牛の上海風 甘辛醤油炒め

*Stir-fried Japanese beef with sweet and chili soy sauce*

## 特選炒時蔬

彩り旬野菜 特選料理

*Stir-fried seasonal vegetables*

## 星鰻香炒飯

アナゴのえび味噌炒飯 マーガオの香り

*Fried-rice and conger eel with shrimp paste and lemongrass flavor*

## 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)*

麗酒炒龍蝦

伊勢海老の炒め 富麗華酒ソース

*Stir-fried spiny lobster and Fureika Shaoxing wine 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*

江南魚米香

甘鯛と松の実、香菜の上海郷土風炒め

*Stir-fried tilefish with pine nut and colander leaf, salted taste*

老酒姜和牛

和牛の生姜の香る老酒炒め

*Stir-fried Japanese beef with Shaoxing wine and ginger sauce*

星鰻香炒飯

アナゴのえび味噌炒飯 マーガオの香り

*Fried-rice and conger eel with shrimp paste and lemongrass flavor*

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)*

姜葱龍蝦

伊勢海老と九条ねぎのジンジャー風味炒め

*Stir-fried spiny lobster with leak and ginger sauce*

干煎香魚翅

フカヒレと帆立貝の煎り焼き  
爽やかなかぼす香る上湯ソース

*Pan-fried shark's fin and Shiitake mushroom  
served with special soup, Japanese citron flavor*

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 chili sauce, oriental spice flavor*

松露彩炒飯

トリュフの香る海鮮炒飯

*Fried-rice and seafood with truffle*

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

*Special dessert with bird's nest*