

ランチコース / Weekday Lunch Course Menu

そばコース

Noodle Course

¥2,500

(税込み / tax-included)

ミニコース

Petit Course

¥3,000

(税込み / tax-included)

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Appetizer

焼物前菜盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Appetizer

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

Pan-fried Dumpling

蒸点心三品

香港式点心二品、揚げ点心一品

Assorted Dim Sum(3 Kinds)

各式的湯麺

スープそば(下記よりお選び下さい)

Soup Noodle (Please Choose Noodle from the Following)

竹笋魚片羹

竹の子と白身魚のスープ

Fish & Bamboo Shoots Soup

A 富麗華担々麺 (胡麻味)

タンタン麺

Sesame Soup Noodle with Hot Ground Pork

野菜回鍋肉

沖縄県産豚肉とキャベツのホイコーロー

Stir-fried Pork and Cabbage with Sweet Soybean Paste Sauce

B 雪菜肉絲湯麺 (塩味)

高菜入りザーサイと豚肉そば

Soup Noodle with Pickled Cabbage and Ground Pork

櫻花蝦炒飯

桜海老の炒飯

Fried Rice with Sakura Shrimp

C 韭菜銀芽湯麺 (塩味)

ニラとモヤシのスープそば

Soup Noodle with Leek and Sprout

D 特製什錦湯麺 (醤油味)

五目そば

Soy Sauce Soup Noodle with Vegetables, Seafood & Pork

本日凍甜品

本日のデザート

Today's Dessert

E 四川麻辣湯麺 (辛味)

四川風 辛味スープそば

Hot and Spicy Soup Noodle

F 蕃茄鶏蛋湯麺 (塩味)

上海式 玉子とトマトのスープそば

Soup Noodle with Tomato & Egg Shanghai Style

本日甜品

本日のデザート

Today's Dessert

素菜料理コース

Vegetable Course

¥3,600

(税込み/tax-included)

野菜中心のお料理です
※卵やお肉を使ったダシは使用しております
This course is vegetables-centered.
※*The dishes including egg and meat stock.*

素菜前菜盆

精進前菜盛り合わせ

Assorted Vegetable Appetizer

素菜四点心

野菜の点心 四種盛り合わせ

Assorted Vegetable Dim Sum (4 kinds)

三絲素菜羹

三種野菜のスープ

Okra, Young Corn and Carrot Soup

古老豆腐筍

豆腐の竹の子挟み揚げ 甘酢ソース

Deep-fried Tofu & Bamboo Shoots with Sweet Sour Sauce

青豆蛋炒飯

フレッシュグリーンピースと卵白の炒飯

Fried Rice with Fresh Green Peas & Egg White

黒芝麻布丁

黒ゴマプリン

Black Sesame Pudding

北京ダックコース (2名様より)

Beijing Duck Course (This course is for 2 orders at least)

¥6,000

(税込み/tax-included)

名物北京ダックの入ったコースです
*This is the course which includes
famous Beijing roasted duck*

特選前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Selected Appetizer(Including 2 Kinds of Roasted Pork)

港式三点心

香港式点心二品、揚げ点心一品

Assorted Dim Sum(3 Kinds)

山菜海鮮羹

長芋と海鮮のスープ

Yam & seafood Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

鮑汁炒牛肉

牛肉と白靈茸の鮑汁炒め

Stir-fried Beef with White Oyster Mushroom

当天炒時菜

旬の野菜あっさり炒め

Sauteed Vegetables in Season

三元豚炒飯

醤油漬け三元豚とトマトの炒飯

Fried Rice with Sangen Pork & Tomato

楊枝玉甘露

タピオカとマンゴー、ピンクグレープフルーツのミルク

Mango & Pink Grapefruit Milk with Tapioca

飲茶コース

Dim Sum Course

¥3,800

(税込み/tax-included)

香港点心師おすすめの点心と
中国茶の組み合わせが楽しめます。

お茶ポットの追加 ¥864

*Delicious dim sum which recommended
by Hong Kong chief with Chinese tea.
Additional order for a pot of tea ¥864*

中国茶

お茶(ポット)を下記より一種お選び下さい

※テーブルにつき1種とさせていただきます

Please choose Chinese tea from the following.

A 本山茶(ウーロン茶) Oolong Tea

B 菊潛茶(菊の花とプーアル茶) Chrysanthemum & Pu'er Tea

C 花茶(菊の花とクコの実のお茶) Chrysanthemum & Wolfberry Tea

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Appetizer

港式五点心

香港揚げ、蒸し点心五種

Dim Sum 5 Kinds

(Steamed Dim Sum & Deep-fried Dim Sum)

泡椒炒蝦仁

小エビと白瓜の唐辛子炒め

*Stir-fried Shrimp and Melon Cucumber
with Pickled Pepper*

皮蛋鶏肉粥

鶏肉とピータンのお粥

Rice Porridge with Chicken and Preserved Egg

当日凍甜品

デザートを下記よりお選び下さい

Please choose dessert from the following

A 杏仁豆腐(アンニントウフ) Almond Jelly

B 芝麻布丁(黒ゴマプリン) Black Sesame Pudding

C 楊枝甘露(タピオカとマンゴーのミルク) Mango Milk with Tapioca

D 西米露(タピオカ入りココナッツミルク) Coconut Milk with Tapioca

単品メニュー

A La Carte Menu

北京脆鴨子

北京ダック 富麗華オリジナル

Beijing Roasted Duck

1/4 *quarter* (～2枚) ¥2,970

1/2 *half* (～5枚) ¥5,940

1羽 *whole* (～10枚) ¥11,880

(税込み/tax-included)

1Fランチタイムはサービス料を頂戴しておりません。
食材は仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
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ませ。

*No service charge will be added to your bill at
the 1st floor in the lunch time.*

*Food material will be changed without notice
according to the purchasing situation, please forgive.
Please talk to our staff if you have a food allergy.*

休日ランチコース / Weekend & Holiday Lunch Course Menu

飲茶コース

Dim Sum Course

¥3,800

(税込み/tax-included)

香港点心師おすすめの点心と
中国茶の組み合わせが楽しめます。

お茶ポットの追加 ¥864

*Delicious Dim Sum which recommended
by Hong Kong chief with Chinese tea.
Additional order for a pot of tea ¥864*

中国茶

お茶(ポット)を下記より一種お選び下さい

※テーブルにつき1種とさせていただきます

Please choose Chinese tea from the following.

※One tea pot for one table.

- A 本山茶(ウーロン茶) Oolong Tea
B 菊潜茶(菊の花とプーアル茶) Chrysanthemum & Pu'er Tea
C 花茶(菊の花とクコの実のお茶) Chrysanthemum & Wolfberry Tea

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Appetizer

点心五品盆

香港揚げ、蒸し点心五種

Dim Sum 5 Kinds

(Steamed Dim Sum and Deep Fried Dim Sum)

泡椒炒蝦仁

小エビと白瓜の唐辛子炒め

*Stir-fried Shrimp and Melon Cucumber
with Pickled Pepper*

皮蛋鶏肉粥

鶏肉とピータンのお粥

Rice Porridge with Preserved Egg and Chicken

当日凍甜品

デザートを下記よりお選び下さい

Please Choose Dessert from the Following

- A 杏仁豆腐(アンニントウフ) Almond Jelly
B 芝麻布丁(黒ゴマプリン) Black Sesame Pudding
C 楊枝甘露(タピオカとマンゴーのミルク) Mango Milk with Tapioca
D 西米露(タピオカ入りココナッツミルク) Coconut Milk with Tapioca

素菜料理コース

Vegetable Course

¥3,600

(税込み/tax-included)

野菜中心のお料理です

※卵やお肉を使ったダシは使用していません

This course is vegetables-centered.

※The dishes including egg and meat stock.

素菜前菜盆

精進前菜盛り合わせ

Assorted Vegetable Appetizer

素菜四点心

野菜の点心 四種盛り合わせ

Assorted Vegetable Dim Sum(4 Kinds)

三絲素菜羹

三種野菜のスープ

Okra, Young Corn and Carrot soup

古老豆腐筍

豆腐の竹の子挟み揚げ 甘酢ソース

Deep-fried Tofu & Bamboo Shoots with Sweet Sour Sauce

青豆蛋炒飯

フレッシュグリーンピースと卵白の炒飯

Fried Rice with Fresh Green Peas & Egg White

黒芝麻布丁

黒ゴマプリン

Black Sesame Pudding

北京ダックコース (2名様より)
Beijin Duck Course
(This course is for 2 orders at least)

¥6,000
(税込み/tax-included)

名物北京ダックの入ったコースです
This is the course which included famous Beijing roasted duck

特選前菜盆
焼き物入り前菜盛り合わせ
Selected Appetizer(Including 2 Kinds of Roasted Pork)

港式三点心
香港式点心 三種盛り合わせ
Assorted Dim Sum(3 Kinds)

山薬海鮮羹
長芋と海鮮のスープ
Yam & Seafood Soup

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing Roasted Duck

鮑汁炒牛肉
牛肉と白靈茸の鮑汁炒め
Stir-fried Beef with White Oyster Mushroom

当天炒時菜
季節野菜の炒め
Sauteed Vegetables in Season

三元豚炒飯
醤油漬け三元豚とトマトの炒飯
Fried Rice with Sangen Pork & Tomato

楊枝玉甘露
タピオカとマンゴー,ピンクグレープフルーツのミルク
Mango & Pink Grapefruit Milk with Tapioca

フカヒレスープコース (2名様より)
Shark's Fin Soup Course
(This course is for 2 orders at least)

¥8,000
(税込み/tax-included)

上質なフカヒレのスープのコースです
This is the course which included superior shark's fin soup

前菜五福盆
前菜盛り合わせ
Selected 5 Kinds of Appetizer

蒸点心二品
香港式点心 二種盛り合わせ
Steamed Dim Sum(2 Kinds)

竹筴海鮮翅
キヌガサ茸と海鮮とフカヒレのスープ
Long Net Stinkhorn Veiled Lady, Seafood & Shark's Fin Soup

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing Roasted Duck

辣酒煮海螺
サザエのサテーソース煮込み
Stewed Turban Shell with Special Sauce

当天炒時菜
季節野菜の炒め
Sauteed Vegetables in Season

福建式炒飯
福建式あんかけ炒飯
Fried Rice with Starchy Sauce,Fujian Style

鮮芒果布丁
マンゴープリン
Mango Pudding

単品メニュー
A La Carte Menu

北京脆鴨子
北京ダック 富麗華オリジナル
Beijing Roasted Duck

1/4 quarter(～2枚)	¥2,970
1/2 half (～5枚)	¥5,940
1羽 whole(～10枚)	¥11,880

(税込み/tax-included)

富麗華特選点心
Special Dim Sum

素菜餃 ¥486
野菜のうまみ蒸し餃子 (2個)
Dumpling with Vegetables

青山椒春巻 ¥756
青山椒の春巻き (2本)
Deep-fried Spring Roll with Japanese Pepper

富麗華お薦め中国茶
Chinese Tea

龍井添花茶 *Longjing & Chrysanthemum Tea <green tea>* ¥756
龍井茶と菊花茶をブレンドしたお茶。体の血液をキレイにする作用があります。

菊花普洱茶 *Pu'er and Chrysanthemum Tea <black tea>* ¥756
菊花とプーアル茶をブレンドしたお茶。菊花茶がプーアル茶独特のクセをまろやかにします。

菊花枸杞茶 *Wolfberry and Chrysanthemum Tea <caffeine-free>* ¥756
カフェインレスのお茶です。お肌と目に効果があります。

富麗華花茶 *Fureika Tea<Jasmine tea>* ¥864
お湯を注ぐと美しい花が開きます。富んで麗しい花のお茶です。

1Fランチタイムは、サービス料を頂戴しておりません。
食材は仕入状況により予告なく変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
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。

*No service charge will be added to your bill at the 1st floor in lunch time.
Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.*

個室ランチメニュー / Lunch Course Menu For The Private Room

A

¥6,480 (¥6,000)
(税込み/tax-included)

特選前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Selected Appetizer(Including 2 Kinds of Roasted Pork)

港式三点心

香港式点心三種盛り合わせ

Assorted Dim Sum(3Kinds)

山薬海鮮羹

長芋と海鮮のスープ

Yam & Seafood Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

鮑汁炒牛肉

牛肉と白靈茸の鮑汁炒め

Stir-fried Beef with White Oyster Mushroom

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

三元豚炒飯

醤油漬け三元豚とトマトの炒飯

Fried Rice with Sangen Pork & Tomato

楊枝玉甘露

タピオカとマンゴー、ピンクグレープフルーツのミルク

Mango & Pink Grapefruit Milk with Tapioca

B

¥8,640 (¥8,000)
(税込み/tax-included)

前菜五福盆

前菜五種盛り合わせ

Selected 5 Kinds of Appetizer

彩式蒸点心

香港式蒸し点心二種盛り合わせ

Steamed Dim Sum(2Kinds)

竹筴海鮮翅

キヌガサ茸と海鮮とフカヒレのスープ

Long Net Stinkhorn Veiled Lady,

Seafood & Shark's Fin Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

辣酒煮海螺

サザエのサテーソース煮込み

Stewed Turban Shell with Special Sauce

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

福建式炒飯

福建式あんかけ炒飯

Fried Rice with Starchy Sauce, Fujian Style

鮮芒果布丁

マンゴープリン

Mango Pudding

表示金額に、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

表示価格は、税込みでございます。

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

10% service charge will be added to your bill.

Consumption tax is included in the price noted.

Please talk to our staff if you have a food allergy.

C

¥10,800 (¥10,000)
(税込み/tax-included)

前菜五喜盆
前菜五種盛り合わせ
Selected 5 Kinds of Appetizer

香酥腐衣蝦
才巻きエビの湯葉巻き
Deep-fried Shrimps Wrapped with Yuba

蟹肉魚翅湯
フカヒレと蟹肉のスープ
Crab Meat & Shark's Fin Soup

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing Roasted Duck

風味炸羊排
ラム肉のスパイシー辛味揚げ
Fried Lam Chop with Spicy Taste

当天炒時菜
季節野菜の炒め
Sauteed Vegetables in Season

彩式蒸点心
香港式蒸し点心二種盛り合わせ
Steamed Dim Sum (2Kinds)

海鮮杏炒飯
海鮮とアンズのチャーハン
Fried Rice with Seafood & Apricot

黑芝麻布丁
黒ゴマプリン
Black Sesame Pudding

D

¥14,040 (¥13,000)
(税込み/tax-included)

前菜五福盆
前菜五種盛り合わせ
Selected 5 Kinds of Appetizer

風沙大蝦球
大海老の揚物 ガーリック風味
*Fried Coating Prawns with
Deep-fried Garlic and Spinach*

高湯竹笙翅
キノガサ茸のフカヒレ詰め高湯蒸しスープ
*Steamed Long Net Stinkborn Veiled Lady Rolls
Stuffed with Shark's Fin Superior Soup*

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

富麗華水餃
富麗華特製 水餃子
Boiled Dumpling Fureika Style

銀魚仔炒飯
シラスと塩漬けオリーブのチャーハン
Fried Rice with Dried Whitebait and Olive

本日凍甜品
本日のデザート
Today's Dessert

単品メニュー
A La Carte Menu

北京脆鴨子
北京ダック 富麗華オリジナル
Beijing Roasted Duck

1/4 quarter(～2枚) ¥2,970
1/2 half (～5枚) ¥5,940
1羽 whole(～10枚) ¥11,880

(税込み/tax included)

富麗華特選点心
Special Dim Sum

素菜餃 (2個) ¥486
野菜のうまみ蒸し餃子
Dumpling with Vegetables

青山椒春巻 (2本) ¥756
青山椒の春巻き
Deep-fried Spring Roll with Japanese Pepper

富麗華お薦め中国茶
Chinese Tea

龍井添花茶 *Longjing & Chrysanthemum Tea <Green tea>* ¥756
龍井茶と菊花茶をブレンドしたお茶。体の血液をキレイにする作用があります。

菊花普洱茶 *Pu'er and Chrysanthemum Tea <Black tea>* ¥756
菊花とプーアル茶をブレンドしたお茶。菊花茶がプーアル茶独特のクセをまろやかにします。

菊花枸杞茶 *Wolfberry and Chrysanthemum Tea <Caffeine-free>* ¥756
カフェインレスのお茶です。お肌と目に効果があります。

富麗華花茶 *Fureika Tea <Jasmine tea>* ¥864
お湯を注ぐと美しい花が開きます。富んで麗しい花のお茶です。

食材は仕入状況により予告なく変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
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。

*Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.
Lease talk to our staff if you have a food allergy.*