

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

港式三点心

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)

豆乳蝦仁羹

海老とユリネ入り豆乳スープ

Shrimp, Lily Bulb and Soybean Milk Soup

A 富麗華担々麺 (胡麻味)

タンタン麺

Sesame Soup Noodle with Hot Ground Pork

醬皇炒鮮魷

ヤリイカの自家製XO醬炒め

Stir-fried Squid with Homemade XO 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

焼肉赤炒飯

豚バラ肉と赤米のチャーハン

Fried Red Rice with Crispy Roasted Pork

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 蕃茄雞蛋湯麺 (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)

秋葵長芋羹

オクラと長芋入りとろみスープ

Okra and Chinese Yam Soup

琥珀香蚕豆

ソラマメの香港みそ炒め

Stir-fried Fava Beans with Hongkong Sauce

牛蒡菜炒飯

ごぼうの香りチャーハン

Fried Rice with Burdock and Vegetables

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)

冬瓜海鮮羹

冬瓜とキノガサタケ入り海鮮スープ

Wax Gourd, Bamboo Fungus and Seafood Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

港式牛頬肉

牛ほほ肉と湯葉の香港風醤油煮込み

Stewed Beef Cheek and Beancurd with Soy Sauce

当天炒時菜

旬の野菜あっさり炒め

Sauteed Vegetables in Season

三元豚炒飯

醤油漬三元豚とトマトの炒飯

Fried Rice with Sangen Pork & Tomato

楊枝玉甘露

ピンクグレープフルーツとタピオカ入りのマンゴーミルク

Pink Grapefruit & Tapioca with Mango Milk

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 ¥1,080

*Delicious dim sum which recommended
by Hong Kong chief with Chinese tea.
Additional order for a pot of tea ¥1,080*

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 菊漚茶(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)

春蔬回鍋肉

豚肉と春キャベツのホイコーロー

Stir-fried Pork and Cabbage with Sweet Soybean Paste Sauce

干貝蛋炒飯

干し貝柱と卵白のチャーハン

Fried Rice with Dried Scallops and the White of An 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

单品メニュー

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) ¥3,240

1/2 half (〜5枚) ¥6,480

1羽 whole (〜10枚) ¥12,960

(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 ¥1,080

*Delicious Dim Sum which recommended
by Hong Kong chief with Chinese tea.*

Additional order for a pot of tea ¥1,080

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

香港式 揚げ、蒸し点心五種

Dim Sum 5 Kinds

(Steamed Dim Sum and Deep Fried Dim Sum)

春蔬回鍋肉

豚肉と春キャベツのホイコーロー

Stir-fried Pork and Cabbage with Sweet Soybean Paste Sauce

干貝蛋炒飯

干し貝柱と卵白のチャーハン

Fried Rice with Dried Scallops and the White of An 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

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)

秋葵長芋羹

オクラと長芋入りとろみスープ

Okra and Chinese Yam Soup

琥珀香蚕豆

ソラマメの香港みそ炒め

Stir-fried Fava Beans with Hongkong Sauce

牛蒡菜炒飯

ごぼうの香りチャーハン

Fried Rice with Burdock and Vegetables

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)

冬瓜海鮮羹

冬瓜とキノガサタケ入り海鮮スープ

Wax Gourd, Bamboo Fungus and Seafood Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

港式牛頬肉

牛ほほ肉と湯葉の香港風醤油煮込み

Stewed Beef Cheek and Beancurd with Soy Sauce

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

ピンクグレープフルーツとタピオカ入りのマンゴーミルク
Pink Grapefruit & Tapioca with Mango Milk

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)

鮑絲魚翅湯

細切りアワビ入りフカヒレスープ

Shredded Alabone with Shark's Fin Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

豆豉炒牛肉

牛肉と万願寺唐辛子の黒豆ソース炒め

Stir-fried Beef and Manganji Pepper with Black Bean Sauce

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

揚州式炒飯

小海老とチャーシューのチャーハン

Fried Rice with Shrimp and Roasted Pork

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)	¥3,240
1/2 half (～5枚)	¥6,480
1羽 whole(～10枚)	¥12,960

(税込み／tax-included)

富麗華特選点心
Special Dim Sum

脆皮松露餃 (2個) ¥864
黒トリュフと海老入り揚げ餃子
Fried Dumpling with Truffles and Shrimp

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

ふくじゅりざんちゃ

福寿梨山茶 Premium oolong tea <Blue tea> ポット ¥2,430

台湾産の最上の烏龍茶のひとつで、福寿山の海拔2600mの高地で育まれる。
極めて繊細でなめらか、且つ滋味に溢れ、いつまでも心地良い余韻が続く。

茉莉龍珠茶 Premium jusmin tea <Jusmin tea> ポット ¥2,160

福建省産。小さな珠状の茶葉が開き龍の如き姿を現す最上のジャスミン茶とも言え、
花の香りのみならず桃や洋梨など豊かな果実香が華やかに彩る逸品。

ろんじんじんふぁちゃ

龍井添花茶 Longjing & Chrysanthemum tea <Green tea> ポット ¥1,620

杭州産・龍井茶と菊花をブレンドし、体の血液をキレイにする作用に富む。
日本緑茶に比べ、シャープでタイトな味わい。

とうほうびじん

東方美人 Oriental beauty <Blue tea> ポット ¥1,620

19世紀に生まれた台湾産の銘茶。英国に輸出された際にオリエンタル・ビューティー
と呼ばれ、紅茶のような甘くかぐわしい香りを放つ。烏龍茶の一種とされる。

じいふうちゃ

菊普茶 Pu'er & Chrysanthemum tea <Black tea> ポット ¥1,620

雲南省産プーアール茶と菊花をブレンド。菊花がプーアール茶独特の個性を
まろやかに調和させる。脂肪分解や高血圧などに対する薬効も有名。

ふれいかちゃ

富麗華茶 Rich beautiful flower tea <Jasmine tea> 1名様 ¥1,080

お湯を注ぐと紅の美しい花が開き、目でも楽しめる工芸ジャスミン茶。
中国茶ならではの技法がテーブルをエレガントに彩る。

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

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)

冬瓜海鮮羹

冬瓜とキノガサタケ入り海鮮スープ

Wax Gourd, Bamboo Fungus and Seafood Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

港式牛頬肉

牛ほほ肉と湯葉の香港風醤油煮込み

Stewed Beef Cheek and Beancurd with Soy Sauce

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

ピンクグレープフルーツとタピオカ入りのマンゴーミルク

Pink Grapefruit & Tapioca with Mango Milk

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)

鮑絲魚翅湯

細切りアワビ入りフカヒレスープ

Shredded Alabone with Shark's Fin Soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing Roasted Duck

豆豉炒牛肉

牛肉と万願寺唐辛子の黒豆ソース炒め

Stir-fried Beef and Manganji Pepper with Black Bean Sauce

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Sauteed Vegetables in Season

揚州式炒飯

小海老とチャーシューのチャーハン

Fried Rice with Shrimp and Roasted Pork

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
骨付き仔羊の唐辛子炒め
Fried Lamb Chop with spicy taste

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

黒芝麻布丁
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

上湯煎鮮貝
ホタテ貝の煎り焼き、上湯ソース
Fried Scallop with Superior Sauce

黒蒜薬膳翅
黒ニンニクとフカヒレの薬膳蒸しスープ
Steamed Shark's Fin Soup with Black Garlic

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing Roasted Duck

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

沙茶醬炒飯
フレッシュグリーンピースのサテーチャーハン
Fried Rice with Greenpeace and Chicken in Barbecue Sauce

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)	¥3,240
1/2 half (～5枚)	¥6,480
1羽 whole(～10枚)	¥12,960

(税込み/taxincluded)

富麗華特選点心
Special Dim Sum

脆皮松露餃 (2個) ¥864
黒トリュフと海老入り揚げ餃子
Fried Dumpling with Truffles and Shrimp

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

ふくじゅりざんちゃ

福寿梨山茶 Premium oolong tea <Blue tea> ポット ¥2,430

台湾産の最上の烏龍茶のひとつで、福寿山の海拔2600mの高地で育まれる。
極めて繊細でなめらか、且つ滋味に溢れ、いつまでも心地良い余韻が続く。

じゃすみんりゅうじゅちゃ

茉莉龍珠茶 Premium jusmin tea <Jusmin tea> ポット ¥2,160

福建省産。小さな珠状の茶葉が開き龍の如き姿を現す最上のジャスミン茶とも言え、
花の香りのみならず桃や洋梨など豊かな果実香が華やかに彩る逸品。

ろんじんじんふぁちゃ

龍井添花茶 Longjing & Chrysanthemum tea <Green tea> ポット ¥1,620

杭州産・龍井茶と菊花をブレンドし、体の血液をキレイにする作用に富む。
日本緑茶に比べ、シャープでタイトな味わい。

とうほうびじん

東方美人 Oriental beauty <Blue tea> ポット ¥1,620

19世紀に生まれた台湾産の銘茶。英国に輸出された際にオリエンタル・ビューティー
と呼ばれ、紅茶のような甘くかぐわしい香りを放つ。烏龍茶の一種とされる。

じいふうちゃ

菊普茶 Pu'er & Chrysanthemum tea <Black tea> ポット ¥1,620

雲南省産プーアール茶と菊花をブレンド。菊花がプーアール茶独特の個性を
まろやかに調和させる。脂肪分解や高血圧などに対する薬効も有名。

ふれいかちゃ

富麗華茶 Rich beautiful flower tea <Jasmine tea> 1名様 ¥1,080

お湯を注ぐと紅の美しい花が開き、目でも楽しめる工芸ジャスミン茶。
中国茶ならではの技法がテーブルをエレガントに彩る。

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.