

ディナーコースメニュー

4-5月

ディナーコース

A

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

香港鮮点心

本日の彩り香港点心

栄螺燉魚翅

さざえとフカヒレの
香港風 滋味蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

鴨肉炸响鈴

鴨肉のさくさく湯葉包み揚げ
芳醇なオイスターソースで

清炒彩春菜

彩り旬菜炒め

星鰻馬告飯

アナゴとえび味噌のチャーハン
レモングラス香るマーガオの風味

本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300

(¥13,000)

- こちらのコースは、お二人様より承ります。
- 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

ディナーコース

B

精品五福盆

前菜盛り合わせ

雪花映紅櫻

桜えびと卵白のふんわり炒め
岩海苔のアクセント

紅焼大鮑翅

フカヒレの姿煮込み

北京脆鴨子

名物 北京ダック

翡翠炒双鮮

あおりいかとハマグリ、野菜の炒め
特製翡翠ソース

干椒脆和牛

和牛の甘辛醤油ソース炒め

新洋葱河粉

新たまねぎと和牛
もちり平打ち麺の焼きそば

本日凍甜品

本日のデザート

¥19,800

(¥18,000)

ディナーコース

C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

蒜泥龍蝦球

伊勢えびの
まろやかガーリックソース炒め

薬膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

干煎欖菜赤鯿

活のどぐろの煎り焼き
黒オリーブと香味野菜のソース

姜葱老酒和牛

和牛ランプ肉の低温調理
老酒風味のジンジャーソース炒め

濃郁海胆飯

うにと帆立貝の煮込み炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800

(¥28,000)

- ディナータイムは表示料金より、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。

ディナーコース

D

特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

蒜泥龍蝦球

伊勢えびの
まろやかガーリックソース炒め

毛蟹干煎翅

姿フカヒレの煎り焼き
毛蟹を散りばめた上湯ソース

北京脆鴨子

名物 北京ダック

蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

宮保和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

醉蛋松露飯

老酒漬け卵黄入りきのこトリュフの炒飯

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000

(¥40,000)

Dinner Course

April-May



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted Dim Sum(3 Kinds)

榮螺燉魚翅

Steamed shark's fin soup with turban shell

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

鴨肉炸响鈴

Deep-fried duck meat and vegetables with special oyster sauce, wrapped with yuba

清炒彩春菜

Stir-fried seasonal vegetables with salted taste

星鰻馬告飯

Fried rice with conger eel and shrimp sauce, lemongrass flavor

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

雪花映紅櫻

Stir-fried sakura shrimp and egg white, topped with seaweeds

紅燒大鮑翅

Braised whole shark's fin with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

翡翠炒雙鮮

Stir-fried cuttlefish and clam, vegetables with Chinese green sauce

干椒脆和牛

Stir-fried Wagyu beef with sweet and chili sauce

新洋蔥河粉

Stir-fried flat noodle with Wagyu beef and seasonal onion, soy sauce taste

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥19,800
(¥18,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

蒜泥龍蝦球

Stir-fried spiny lobster and original garlic sauce

藥膳佻跳牆

Steamed soup with shark's fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle, Chinese medicine

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

干煎欖菜赤鱸

Pan-fried rockfish with original olive sauce and white asparagus

姜蔥老酒和牛

Stir-fried Wagyu beef ground and vegetables with original ginger sauce, Shaoxing wine

濃郁海胆飯

Stewed fried rice with sea urchin and scallop

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥30,800
(¥28,000)



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

蒜泥龍蝦球

Stir-fried spiny lobster and original garlic sauce

毛蟹干煎翅

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

宮保和牛里脊

Stir-fried Wagyu beef fillet and sweet with chili sauce, oriental spice flavor

醉蛋松露飯

Mushroom and Shaoxing wine pickled egg fried rice with truffle flavor

富麗華甜品

Special dessert with bird's nest

¥44,000
(¥40,000)

These courses are for 2 orders least.

The price includes 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.