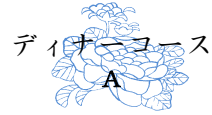


# ディナーコースメニュー

7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

## 黒蒜燉魚翅

黒にんにくとフカヒレの蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 清蒸鮮牡蠣

岩牡蠣の香り蒸し 香味醤油ソース

## 夏炒時令蔬

夏野菜と豚ひき肉の  
スパイシー土鍋煮込み

## 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香り

## 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

## 酒香双鮮爽

さざえとアオリイカの炒め  
ジンジャーと茗荷、うまみ醤油

## 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

## 干煎太刀魚

たちうおの煎り焼き  
老酒とガーリックの香り

## 干椒脆和牛

和牛と朝天唐辛子 甘辛醤油ソース炒め

## 章魚煮炒飯

たこと茗荷、山伏草の煮込み炒飯

## 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

## 朝天龍蝦球

伊勢海老の炒め  
ガーリック、朝天唐辛子のソース

## 菜膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん  
乾貨と菜膳の極上蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 馬告星鰻卷

あなご帆立貝の包み揚げ  
レモングラス香るマーガオ醬と  
香味醤油ソース

## 姜葱老酒和牛

和牛ランプ肉の炒め  
老酒風味のジンジャーソース炒め

## 璀璨凉拌麵

彩り海鮮と香港細麵の  
まるやか冷やし和えそば

## 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

## 白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き  
香味醤油ソース

## 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

## 蠣油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

## 沙嗲牛里脊

和牛フィレ肉のサテソース炒め  
アジアンスパイスの風味

## 醉蛋松露飯

老酒漬け卵黄入りきのことトリュフの炒飯

## 富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000

(¥40,000)

# Dinner Course

## July



### 前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

### 黑蒜燉魚翅(翅少)

Steamed shark's fin soup with black garlic

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 清蒸鮮牡蠣

Steamed rock oyster and vermicelli with original soy sauce

### 夏炒時令蔬

Braised seasonal vegetables with spicy ground pork

### 星鰻馬告飯

Fried rice with conger eel and shrimp sauce, lemongrass flavor

### 是日凍甜品

Dessert

¥14,300  
(¥13,000)



### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 酒香雙鮮爽

Stir-fried turban shell and calamari with ginger flavored soy sauce

### 紅燒大鮑翅

Braised whole shark fin with oyster sauce

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 干煎太刀魚

Pan-fried swordfish flavored with garlic and Shaoxing wine

### 干椒脆和牛

Stir-fried Wagyu with sweet and chili soy sauce

### 章魚煮炒飯

Stewed fried rice with octopus and mushroom, Japanese ginger

### 是日凍甜品

Dessert

¥19,800  
(¥18,000)



### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 朝天龍蝦球

Stir-fried spiny lobster with garlic and Sichuan chili pepper sauce

### 藥膳仙跳牆

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

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 馬告星鰻卷

Deep-fried conger-eel and scallop with maqaw pepper sauce

### 姜蔥老酒和牛

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

### 璀璨涼拌麵

Seafood cold noodle seasoned with Shaoxing wine and cream cheese

### 是日凍甜品

Dessert

¥30,800  
(¥28,000)



### 特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

### 白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

### 毛蟹干煎翅

Pan-fried whole shark 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

### 沙嗲牛里脊

Stir-fried Wagyu fillet with shacha sauce

### 醉蛋松露飯

Mushroom and Shaoxing wine pickled egg fried rice with truffle flavor

### 富麗華甜品

Special dessert

¥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.