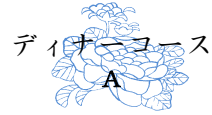


ディナーコースメニュー

9月25日-10月31日



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

麗酒炒双鮮

赤貝と大エビの富麗華酒炒め

旬菜炒貽貝

モン・サンミッシェル産ムール貝と
空芯菜、賀茂茄子の炒め

欖菜葱炒飯

オリーブと香ばしい
エシャロットのチャーハン

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

麗酒炒双鮮

赤貝と大エビの富麗華酒炒め

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

干煎鰻魚片

うなぎの煎り焼き
焦がし葱の風味

姜葱和牛腿

和牛ランプ肉の炒め
老酒風味のジンジャーソース

花穂彩炒飯

花穂紫蘇とほたて貝の卵白炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000

(¥20,000)



ディナーコース
C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

干魚子龍蝦

伊勢海老と老酒風味のからすみ炒め

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

鮮濃湯甘鯛

甘鯛の松笠揚げ
広東郷土風のスープ仕立て

芹菜炒和牛

和牛ランプ肉の細切りとセリ
マコモ茸のピリ辛塩炒め

青口汁煮飯

モン・サンミッシェル産ムール貝と
白茄子の煮込み炒飯

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

白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き
香味醤油ソース

干煎香魚翅

フカヒレとステーキ茸の煎り焼き
すだちの香る上湯ソース

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

宮保牛里脊

和牛フィレ肉
オリエンタルスパイス香る甘辛炒め

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

September-
October



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

Steamed shark's fin soup with black garlic

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

麗酒炒雙鮮

Stir-fried ark shell and prawns with "Fureika" Shaoxing sweet wine

甸菜炒貽貝

Stir-fried mussels and water-spinach, eggplant with soy sauce

欖菜蔥炒飯

Fried rice with Chinese olive and deep-fried shallot

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

麗酒炒雙鮮

Stir-fried ark shell and prawns with "Fureika" Shaoxing sweet wine

紅燒大鮑翅

Braised whole shark fin with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

干煎鰻魚片

Pan-fried eel and deep-fried leek with salted taste

姜蔥和牛腿

Stir-fried Japanese beef round and vegetables with Shaoxing wine sauce, ginger flavor

花穗彩炒飯

Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white

是日凍甜品

Dessert

¥22,000
(¥20,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

干魚子龍蝦

Stir-fried spiny lobster and dried millet roe

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

鮮濃湯甘鯛

Deep fried tile fish with Cantonese local soup style

芥菜炒和牛

Stir-fried Wagyu beef and vegetables with salt and chili taste

青口汁煮飯

Braised fried-rice with mussels and white egg plant

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

干煎香魚翅

Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with special sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

宮保牛里脊

Stir-fried Wagyu fillet with sweet and spicy 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.