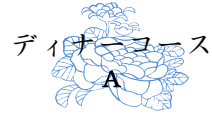


ディナーコースメニュー

3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

竹笋燉魚翅

たけのことフカヒレの
香港風 滋味蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

酒釀桂花鮫鱈

あんこうの香り揚げ
きんもくせい風味の酒粕ソース

黒蒜金華豚

金華豚の炒め
熟成黒にんにく風味

春色彩炒飯

木の芽香る、しらうおと飛子の
卵白チャーハン

本日凍甜品

本日のデザート



ディナーコース
B

精品五福盆

前菜盛り合わせ

清蒸鮮牡蠣

牡蠣の香り蒸し 香味醤油ソース

紅焼大元壺

壺入りたっぷりフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ100g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

蜜椒干煎赤鯿

のどぐろの煎り焼き
はちみつ風味の黒胡椒ソース

豆板和牛腿

和牛ランプ肉の細切りと空豆、
マコモ茸の麻辣炒め

文蛤蛋白飯

滋味はまぐり出汁の
あんかけ卵白炒飯

本日凍甜品

本日のデザート



ディナーコース
C

精品五福盆

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

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

江南魚米香

のどぐろと松の実、上海郷土風炒め

宮保和牛腿

和牛ランプの炒め
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

魚籽蟹鍋飯

毛蟹とからすみの煮込み炒飯
土鍋仕立て

本日凍甜品

本日のデザート



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

東方紅溫和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め
白胡麻と香港味噌のスパイシーソース

苔菜海鮮飯

鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯
鮑の肝と岩海苔

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥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。

¥22,000

(¥20,000)

¥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。

¥44,000

(¥40,000)

Dinner Course

March



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

冬筍燉魚翅

Steamed shark's fin soup with bamboo

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

酒釀桂花鮫鱈

Deep-fried monkfish with sake lees sauce and fragrant olive flavor

黑蒜金華豚

Stir-fried Kinca pork with aged black garlic sauce

春色彩炒飯

Fried-rice with flying fish roe and white bait, egg white, Japanese herb flavor

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

清蒸鮮牡蠣

Steamed rock oyster and vermicelli with original soy sauce

紅燒大元壺

Braised shark fin soup with oyster sauce (Shark's fin 100g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蜜椒干煎赤鯧

Pan-fried rockfish with black pepper sauce and honey flavor

豆板和牛腿

Stir-fried Wagyu beef round and vegetables with chili and Chinese pepper sauce

文蛤蛋白飯

Fried-rice and egg white, topped with clam sauce

是日凍甜品

Dessert

¥22,000
(¥20,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy 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

江南魚米香

Stir-fried rockfish and pine nuts with salted taste

宮保和牛腿

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

魚籽蟹鍋飯

Braised fried-rice and hair crab with dried mullet roe

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

東方紅溫和牛里脊

Stir-fried Wagyu beef fillet with sesame and Chinese miso sauce

苔菜海鮮飯

Egg white fried rice with abalone and scallop, turban shell, topped with abalone liver sauce

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.