

ディナーコースメニュー

11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蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

姜葱老酒金華豚

金華豚の老酒香る
ジンジャーソース炒め

旬菜炒貽貝

モン・サンミッシェル産ムール貝と
空芯菜、秋茄子の炒め

花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテ貝の卵白炒飯

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

旺火爆双鮮

帆立貝とつぶ貝のうま味醤油炒め

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

冰椒甘鯛

甘鯛の香り揚げ
黒酢風味のスパイスソース

蒜茸和牛腿

和牛ランプ肉と大黒しめじ、
香港風ガーリックバターの炒め

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

¥22,000

(¥20,000)



ディナーコース
C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

X.O粉絲龍蝦

伊勢海老と春雨のX.O醬炒め

藥膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と藥膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

肝汁炒鮑片

アワビと大黒しめじの炒め
肝の風味

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

牛蒡和牛飯

和牛と木の芽、ごぼうの炒飯

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

X.O粉絲龍蝦

伊勢海老と春雨のX.O醬炒め

干煎香魚翅

フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き
爽やかなすだち香る上湯ソース

蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

北京脆鴨子

名物 北京ダック

陳皮和牛里脊

和牛フィレの炒め
陳皮風味の中国醤油ソース

貽貝滋味麵

モン・サンミッシェル産ムール貝と
漬菜の香港麵つゆそば

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000

(¥40,000)

Dinner Course

November

Dinner Course

A

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

姜蔥老酒金華豚

Stir-fried Kinka pork and vegetables with original ginger sauce

甸菜炒貽貝

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

花穗炒飯

Egg white fried-rice with scallop and shiso flower

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)

Dinner Course

B

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

旺火爆雙鮮

Stir-fried scallop and shellfish with 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

冰椒甘鯛

Deep-fried tilefish with black vinegar and spicy sauce

蒜茸和牛腿

Stir-fried Wagyu beef and mushroom with original garlic butter sauce

青口汁煮飯

Braised fried-rice with mussels and white eggplant

是日凍甜品

Dessert

¥22,000
(¥20,000)

Dinner Course

C

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

X.O粉絲龍蝦

Stir-fried lobster and vermicelli with X.O sauce

菜膳佻跳牆

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

肝汁炒鮑片

Stir-fried abalone and shimeji mushroom with abalone liver sauce

芥菜炒和牛

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

牛蒡和牛飯

Fried-rice with Wagyu beef and burdock, fresh Japanese pepper leaf

是日凍甜品

Dessert

¥30,800
(¥28,000)

Dinner Course

D

特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

X.O粉絲龍蝦

Stir-fried lobster and vermicelli with X.O sauce

干煎香魚翅

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

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

陳皮和牛里脊

Stir-fried Wagyu fillet and Chinese soy sauce with dried orange peel flavor

貽貝滋味麵

Mussels and Japanese pickles soup noodle with mussels soupstock

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.