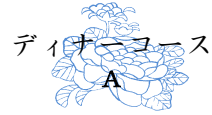


ディナーコースメニュー

4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

梅香紅醋斑

ハタの香り揚げ
梅醤の風味、赤酢の彩り

黒蒜炒餅豚

群馬県産もち豚の黒にんにく炒め

花穂紫蘇炒飯

花穂しそとホタテ貝の彩り卵白炒飯

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

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

蜜椒煎封桜鯛

桜鯛の香り揚げ
はちみつ風味の黒胡椒ソース

蒜茸金華豚

金華豚と大黒しめじ
香港風ガーリックバター炒め

酔蛋松露飯

老酒漬け卵黄入り
きのこトリュフの炒飯

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

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

漉油炒鮑片

アワビの炒め
こしあぶら香る翡翠仕立て

和牛响鈴卷

和牛と里芋の湯葉包み揚げ
岩海苔の風味を添えて

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

干煎香魚翅

フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き
金華ハム出汁の上湯ソース

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

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バイシーソース

文蛤翠湯麵

はまぐり出汁の香港麵
漬菜、こしあぶら

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

April



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 fin soup with turban shell

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

梅香紅醋斑

Deep-fried grouper topped with pram paste, sweet and sour sauce

黑蒜炒餅豚

Stir-fried pork and aged black garlic sauce

花穗紫蘇炒飯

Egg white fried-rice with scallop and shiso flower

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

紅燒大元壺

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蜜椒煎封梭網

Deep-fried sea bream with black pepper sauce and honey flavor

蒜茸炒金華豚

Stir-fried Kinka pork and mushrooms with garlic butter sauce

醉蛋松露飯

Wagyu beef and mushroom fried rice with Shaoxing wine pickled egg, truffle flavor

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

漉油炒鮑片

Stir-fried abalone and vegetables with Japanese wild herbs flavor

和牛响鈴卷

Deep-fried Wagyu beef and taro rapped with yuba,

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

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

東方紅溫和牛里脊

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

文蛤翠湯麵

Cram soup noodle and Chinese pickles with Japanese wild herbs

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.