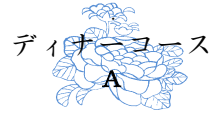


# ディナーコースメニュー

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

## 黒大蒜燉魚翅

黒にんにくとフカヒレの  
香港風 滋味蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 茄子炒鮮貝

ほたて貝と賀茂茄子  
ガーリックと朝天唐辛子の炒め

## 梅子炒餅豚

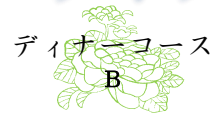
群馬県産もち豚の梅肉ソース炒め

## 太刀魚蒸飯

太刀魚と高菜漬けのせ蒸しご飯  
香味醤油と

## 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

## 白灼花咲鱧

はもの湯引き  
潮と五島の魚醤の風味

## 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

## 宮保煎牡蠣

かきの煎り焼き  
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

## 麗酒金華豚

金華豚の富麗華酒炒め

## 羊肉炒河粉

柔らか羊肉煮込みと平打ち麺の焼きそば

## 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

## 蝦湯炒龍蝦球

伊勢海老の炒め  
旨味えび出汁風味

## 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

## 実山椒斑球

ハタの香り揚げ  
実山椒風味の辛味ソース

## 姜葱老酒炒和牛腿

和牛ランプ肉の炒め  
老酒香るジンジャーソース

## 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

## 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

## 紅酒干噴龍蝦

伊勢海老の甘夏香る  
赤ぶどう酒炒め

## 干煎香魚翅

フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き  
柑橘香る、金華ハム出汁の上湯ソース

## 蠣油煮干鮑

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

## 蒜茸和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め  
香港風ガーリックバター風味

## 櫻蝦拌細麵

櫻えびとすじ青海苔の香港麵  
えび出汁の和えそば

## 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

## July



Dinner Course  
A

### 前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

### 黑大蒜燉魚翅

Steamed shark's fin soup with black garlic

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 茄子炒鮮貝

Stir-fried scallop and eggplant with garlic and chili sauce

### 梅子炒餅豚

Stir-fried pork and vegetables with Japanese pram sauce

### 太刀魚蒸飯

Steamed scabbard fish and Chinese pickles with original soy sauce

### 是日凍甜品

Dessert

¥14,300  
(¥13,000)



Dinner Course  
B

### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 白灼花咲鱧

Par-boiled sea eel and summer vegetables with original fish 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

### 宮保煎牡蠣

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

### 麗酒金華豚

Stir-fried Kinka pork and vegetables with Shaoxing wine flavor

### 羊肉炒河粉

Stir-fried flat noodle with rum and vegetables, soy sauce taste

### 是日凍甜品

Dessert

¥22,000  
(¥20,000)



Dinner Course  
C

### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 蝦湯炒龍蝦球

Stir-fried spiny lobster with original lobster soup-stock sauce

### 藥膳佻跳鱈

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

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 寒山椒斑球

Deep fried grouper with spicy Japanese peppercorn sauce

### 姜蔥老酒炒和牛腿

Stir-fried Wagyu beef round and vegetables with original ginger sauce

### 苔菜海鮮飯

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

### 是日凍甜品

Dessert

¥30,800  
(¥28,000)



Dinner Course  
D

### 特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

### 紅酒干噴龍蝦

Stir-fried spiny lobster with red wine and Japanese citron flavor

### 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

### 蒜茸和牛里脊

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

### 櫻蝦拌細麵

Soupless noodle with sakura shrimp and seaweed, shrimp soup stock taste

### 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.