

ディナーコースメニュー

12月2日～2月2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

牛蒡燉魚翅

ごぼう香るフカヒレの
香港風 滋味蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

朝天醬炒蝦球

大えびの炒め
朝天唐辛子とガーリックのソース

宮保炒餅豚

群馬産もち豚の炒め
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

牛蒡什菌松子飯

キノコと根菜、松の実の炒飯

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

酒粕炒海鮮

本日の海鮮の炒め
満寿泉の酒粕の風味で

紅焼元壺翅

壺入りフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ65g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

冰椒甘鯛

甘鯛の香り揚げ
黒酢風味のスパイシーソース

蒜茸和牛腰

和牛サーロイン肉と大黒しめじ、
香港風ガーリックバター炒め

烏魚白子飯

白子とからすみ、
たまり醤油のチャーハン

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

富麗華酒炒龍蝦球

伊勢海老の富麗華酒炒め

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

肝醬炒鮑魚

アワビの炒め 鮑の肝の風味で

蒜茸和牛腰

和牛サーロイン肉と大黒しめじ、
香港風ガーリックバター炒め

松露和牛飯

和牛ときのこ、トリュフの炒飯
老酒漬け卵黄のせ

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

富麗華酒炒龍蝦球

伊勢海老の富麗華酒炒め

干煎香魚翅

フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き
柚子香る、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

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

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

¥44,000

(¥40,000)

Dinner Course December 2nd - February 2nd



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

牛蒡燉魚翅

Steamed shark's fin soup with burdock and mushroom

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

朝天醬炒蝦球

Stir-fried prawn with original garlic and chili sauce

宮保炒餅豚

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

牛蒡什菌松子飯

Fried rice with mushroom and burdock, pinenut

是日凍甜品

Dessert

¥14,300

(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

酒粕炒海鮮

Stir-fried today's seafood and vegetables with sake lees flavor

紅燒元壺翅

Braised shark fin soup with oyster sauce (Shark's fin 65g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

冰椒脆甘鯛

Deep-fried tilefish and vegetables with black vinegar and chili sauce

蒜茸和牛腰

Stir-fried Wagyu loin and vegetables with garlic butter sauce

烏魚白子飯

Chinese soy sauce fried-rice with cod soft roe and dried millet roe

是日凍甜品

Dessert

¥22,000

(¥20,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

老酒炒龍蝦球

Stir-fried lobster with Shaoxing wine flavor

菜膳佻跳牆

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

肝醬炒鮑魚

Stir-fried abalone and vegetables dressed with abalone liver sauce

蒜茸和牛腰

Stir-fried Wagyu loin and vegetables with garlic butter sauce

松露和牛飯

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

是日凍甜品

Dessert

¥30,800

(¥28,000)



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

老酒炒龍蝦球

Stir-fried lobster with Shaoxing wine 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

陳皮和牛里脊

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

苔菜海鮮飯

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