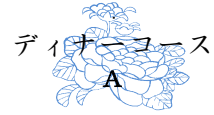


ディナーコースメニュー

2月4日～3月3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

竹笋燉魚翅

新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

葱姜炒蝦球

大えびと九条葱のあっさり炒め、
生姜風味

黒椒炒鹿肉

えぞ鹿ロース肉の炒め
広東スタイルの黒胡椒ソース

漬菜蛋白炒飯

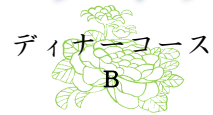
漬菜とフキ、松の実の
卵白炒飯

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

塩焗炒斑球

ハタの炒め
漢方生姜とエシャロットの風味

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

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

九条葱和牛腰

和牛サーロインの炒め
九条ねぎと空豆、うまみ醤油

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

朝天龍蝦球

伊勢海老とガーリック、
朝天唐辛子の炒め

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

葱爆脆鮫鱈

香り揚げあんこうと揚げ葱、
中国醤油の風味

富麗華酒和牛腰

和牛サーロインの富麗華酒炒め

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

¥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

白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き
香味醤油と

是日干煎翅

本日の特選 姿フカヒレの煎り焼き料理

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

山葵和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め
山わさび香る、特製甘味噌炒め

文蛤蛋白飯

滋味 はまぐり出汁のあんかけ卵白炒飯

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)

竹筍燉魚翅

Steamed shark's fin soup with bamboo

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蔥姜炒蝦球

Stir-fried prawn and green onions of Kyoto with salted taste, ginger flavor

黑椒炒鹿肉

Stir-fried venison with black pepper sauce, Cantonese style

漬菜蛋白炒飯

Egg white fried-rice with pickled vegetables and pine nuts, butterbur

是日凍甜品

Dessert

¥14,300
(¥13,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

鹽焗炒斑球

Stir-fried grouper with aroma-ginger and deep-fried shallot 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

宮保煎牡蠣

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

九條蔥和牛腿條

Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables with original soy sauce

烏魚白子飯

Fried-rice with cod roe and dried mullet roe with Chinese soy sauce taste

是日凍甜品

Dessert

¥22,000
(¥20,000)



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

朝天龍蝦球

Stir-fried spiny lobster with garlic and Sichuan chili pepper sauce

藥膳仙跳牆

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蔥爆脆鯪鯪

Deep-fried monkfish and leek with Chinese soy sauce

富麗華酒和牛腰

Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables with Shaoxing wine flavor

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

¥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

山葵和牛里脊

Stir-fried Wagyu beef fillet and vegetables with original sweet miso sauce, wild horse radish flavor

文蛤蛋白飯

Fried-rice and egg white, topped with clam 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.