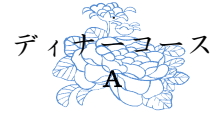


# ディナーコースメニュー

3月3日～3月31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

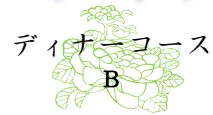
## 本日凍甜品

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

## 脆桜蝦炒飯

香ばしい桜えびチャーハン

## 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 **March 3rd -March 31th**



## 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 ginger sauce*

## 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*

## 脆桜蝦炒飯

*Fried-rice with sakura shrimp*

## 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*

## 蔥爆脆鮫鱈

*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*

## 是日干煎翅

*Today's special pan-fried shark's fin dish*

## 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.*