

ディナーコース

4月～5月7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

姫茸地鶏湯

香港風蒸しスープ
黒薩摩鶏と姫松茸の芳醇な香り

北京脆鴨子

名物 北京ダック

香葱炒牡蠣

牡蠣と九条ねぎの炒め
X.O醬と生姜風味

佛手柑鶏首

鶏せせりの煎り焼き
四万十産ぶしゅかん香る甘辛麻辣

三元豚蕃茄飯

醤油漬け三元豚とトマトの炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300

ディナーコース



B

精品五福盆

前菜盛り合わせ

翡翠北寄貝

北寄貝の炒め
タラの芽の翡翠ソース

紅焼元壺翅

壺入りふかひれの煮込みスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

臆汁和牛腰

和牛サーロインの炒め
香港風うまみソースの香り

上湯白芦筍

ロワール産ホワイトアスパラガスの
上湯とろみ仕立て

彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの卵白炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000

ディナーコース



C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

朝天醬龍蝦球

伊勢海老
朝天唐辛子とガーリック炒め

薬膳仏跳牆

ふかひれ 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

肝汁炒鮑魚

ふきのとう香る
鮑の肝ソース炒め

白灼和牛腰

和牛サーロインの湯引き
広東風あっさり醤油

毛蟹烏魚炒飯

毛蟹あんかけ
からすみの煮込み炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800

ディナーコース



D

特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

鵝肝焗龍蝦

伊勢海老の炒め
フォアグラと黒胡椒の香り

干煎毛蟹魚翅

ふかひれの煎り焼き
毛蟹と金華ハム出汁の極上とろみ仕立て

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

臆汁和牛里脊

和牛フィレの炒め
香港風うまみソースの香り

文蛤翠湯麵

はまぐり出汁の香港麵
漬菜 タラの芽を添えて

本日凍甜品

本日のデザート

¥44,000

※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。

※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。

Dinner Course

March ~ April 7th

Dinner Course



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

姬茸地雞湯

Hong Kong style double-boiled soup with Kuro-Satsuma chicken and himematsutake

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

香蔥炒牡蠣

Stir-fried oysters and Kujo scallions with X.O. sauce and ginger

佛手柑鷄首

Pan-seared chicken neck meat with zesty shimanto bushukan and sweet-spicy mala

三元豚蕃茄飯

Fried rice with soy-marinated Sangen pork and tomato

是日凍甜品

Dessert

¥14,300

Dinner Course



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

翡翠北寄貝

Stir-fried surf clam and seasonal vegetables with mountain herb sauce

紅燒元壺翅

Rich shark's fin soup braised with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

噏汁和牛腰

Stir-fried wagyu sirloin with fragrant savory Hong Kong style sauce

上湯白芦筍

Loire white asparagus in a supreme thickened broth

彩花穗炒飯

Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white

是日凍甜品

Dessert

¥22,000

Dinner Course



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

朝天醬龍蝦

Stir-fried spiny lobster with garlic and chili sauce

築膳仏跳牆

"Buddha Jumps Over the Wall" Soup shark's fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

肝汁炒鮑魚

Stir-fried abalone in a rich liver sauce scented with spring butterbur sprout

白灼和牛腰

Par-boiled Wagyu sirloin with original soy sauce

毛蟹烏魚炒飯

Braised fried rice with hair crab and mullet roe

是日凍甜品

Dessert

¥30,800

Dinner Course



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizers

鵝肝焗龍蝦

Stir-fried spiny lobster and foie gras with black pepper

干煎毛蟹魚翅

Pan-fried shark fin and hair crab with special sauce, Japanese citron flavor

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

噏汁和牛里脊

Stir-fried wagyu fillet with fragrant savory Hong Kong style sauce

文蛤翠湯麵

Cram soup noodle and Chinese pickles with Japanese wild herbs

是日凍甜品

Dessert

¥44,000

These courses are for 2 orders least.

Prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Please talk to our staff if you have a food allergy. This menu is subject to change without notice.