

# ディナーコース

6月8日～7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

### 黒蒜燉上湯

香港風蒸しスープ  
熟成黒ニンニクの香り

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

### 翡翠炒魷魚

アオリイカの青じそ炒め

### 姜汁炒餅豚

もち豚の炒め  
旨み生姜ソース

### 浅蜊蛋白飯

あさりと卵白の炒飯  
あさり出汁のあんかけ

### 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

### 厨師精選鮮

本日の海鮮料理

### 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

### 通菜炒章魚

空芯菜と真だこのガーリック炒め

### 黒蒜煎和牛

和牛サーロインの  
熟成黒ニンニク炒め ミント添え

### 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

### 肝汁炒鮑魚

鮑の炒め肝ソース

### 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

### 厨特製龍蝦

伊勢海老のお料理

### 噫汁煎和牛

和牛サーロインの炒め  
香港風うまみソースの香り

### 毛蟹烏魚飯

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

¥33,000

## 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ソース

### 干煎毛蟹翅

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

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

### 蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

### 噫汁和牛脊

和牛フィレの炒め  
香港風うまみソースの香り

### 桜花蝦撈麵

桜えびとすじ青海苔の香港麵  
えび出汁の和えそば

### 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

June 8th to July 7th

  
Dinner  
Course

## 前菜五福盆

*Selected 5 kinds of appetizers*

## 香港鮮點心

*Assorted dim sum ( 3 kinds )*

## 黑蒜燉上湯

*Hong Kong style double-boiled soup  
with aged black garlic*

## 北京脆鴨子

*Beijing Roasted Duck*

## 翡翠炒魷魚

*Bigfin reef squid stir-fried with green perilla*

## 姜汁炒餅豚

*"Mochi" pork stir-fried with savory ginger sauce*

## 淺蜆蛋白飯

*Egg white fried rice with Asari clams  
in rich clam broth sauce*

## 是日凍甜品

*Dessert*

¥14,300

  
Dinner Course  
B

## 精品五福盆

*Selected 5 kinds of appetizers*

## 廚師精選鮮

*Today's seafood dish*

## 紅燒元壺翅

*Rich shark's fin in oyster sauce soup*

## 北京脆鴨子

*Beijing Roasted Duck*

## 通菜炒章魚

*Water spinach stir-fried with  
octopus and garlic*

## 黑蒜煎和牛

*Wagyu beef sirloin stir-fried with  
aged black garlic, served with mint*

## 彩花穗炒飯

*Scallop and egg white fried rice with shiso flowers*

## 是日凍甜品

*Dessert*

¥22,000

  
Dinner Course  
C

## 精品五福盆

*Selected 5 kinds of appetizers*

## 肝汁炒鮑魚

*Abalone stir-fried in liver sauce*

## 藥膳仏跳牆

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

## 北京脆鴨子

*Beijing Roasted Duck*

## 廚特製龍蝦

*Today's spiny lobster dish*

## 噏汁煎和牛

*Wagyu sirloin stir-fried  
in aromatic Hong Kong sauce*

## 毛蟹烏魚炒飯

*Horsehair crab and mullet roe fried rice  
in rich thickened sauce*

## 是日凍甜品

*Dessert*

¥33,000

  
Dinner Course  
D

## 特製六福盆

*Selected 6 kinds of appetizers*

## 鵝肝焗龍蝦

*Spiny lobster stir-fried with  
foie gras and black pepper sauce*

## 干煎毛蟹魚翅

*Pan-fried shark's fin and hair crab in Kinka ham sauce*

## 北京脆鴨子

*Beijing Roasted Duck*

## 蠔油煮干鮑

*Dried abalone braised in oyster sauce*

## 噏汁和牛里脊

*Wagyu fillet stir-fried in aromatic Hong Kong sauce*

## 櫻花蝦撈麵

*Sakura shrimp and Suji-Aonori tossed noodles  
in spiny lobster broth*

## 是日凍甜品

*Dessert*

¥44,000

*These courses require a minimum of 2 orders.*

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

*Menu items may change without prior notice depending on availability.*

*Please inform our staff if you have any food allergies.*