

前菜盛り合わせ

每人拼盤

Assorted Appetizers

蟹肉と魚のヒレ入り卵白スープ

芙蓉蟹肉象牙耳魚翅湯 Egg White Soup with Crab Meat and Fish Fin

鮑ととろ湯葉のオイスターソース煮込み

蠔油鮑魚 Braised Abalone and Soy Bean Milk Skin with Oyster Sauce

車海老と春雨の蒸し物

清蒸粉絲九節蝦 Steamed Prawn and Vermicelli with Seasoning Sauce

北京ダック

北京烤鴨

Beijing Duck

帆立貝、鯛と百合根のXO醬炒め

XO百合双鮮 Sautéed Scallops, Seabream and Lily Bulb with XO Sauce

鱈の白子入り四川麻婆豆腐 土鍋仕立て

四川白子麻婆豆腐砂鍋 Braised Bean Curd, Minced Meat and Cod Milt
with Chili Sauce Sichuan Style

フルーツ入り杏仁ゼリー、マンゴープリン

今天甜集 Chilled Almond Jelly with Fruits, Mango Pudding

1名様 ¥11,000 (13,310)
Per Person

2名様よりご利用いただけます
Two persons minimum.

オードブル盛り合わせ

富貴口福冷碟 Assorted Appetizers

脱皮ロブスターの揚げ物 あひるの塩漬け玉子風味 焼き磯のり添え

咸蛋軟炸龍蝦 Deep Fried Soft Shell Lobster with Salted Duck Eggs and Dried Seaweed

帆立貝の赤麴炒め、

ハタのソテー 中華ピクルスあんかけ 山椒の香り

鴛鴦海鮮 Sautéed Scallops with Aka Koji (ang-khak) Sauce,
Sautéed Grouper dressed with Chinese Pickles Sauce Chinese Pepper Flavor

山海珍味の壺蒸しスープ

滋味貴佛跳醬 Steamed Chinese delicacies Soup in Pot

ラム肉の葱炒め クミン風味

牛頬肉の柔らか煮 マスタードソース仕立て

両味肉菜 Sautéed Lamb with Leek and Salt,
Braised Beef with Mustard Sauce

鶏白湯の担々麺 鶏肉の柚子胡椒のせ

柚子鶏絲白湯担々麺 Special Chicken and Sesame Paste Soup Noodles
on Yuzu Pepper Flavor Chicken

烏龍茶ゼリー いちご風味、蓮の実餡入り柚子羊羹、紹興酒プリン

一喜一驚甜品 Oolong Tea Jelly Strawberry Flavor,
Sweet Lotus Seed Paste Jelly Yuzu Flavor,
Chinese Rice Wine Pudding

1名様
Per Person ¥14,000 (16,940)

2名様よりご利用いただけます
Two persons minimum.

前菜盛り合わせ

健美冷盤 Assorted Appetizers

酸辣風味の蟹肉入りあんかけ 茶碗蒸し仕立て

酸辣蟹肉燉蛋湯 Chinese Savory Egg Custard Taste Hot and Sour Sauce with Crab Meat

殻付き海老のチリソース 蒸しパン添え

干焼大蝦、花巻 Sauteed Prawn with Chili Sauce with Steamed Bun

帆立貝とイカのXO醤炒め

XO双鮮 Sauteed Scallops and Squid with XO Sauce

牛肉のオイスターソース炒め

蠔油牛肉 Sauteed Beef and Vegetables with Oyster Sauce

白身魚の蒸し物 花芽わさびのせ

山葵蒸鮮魚 Steamed Fish with Haname Wasabi and Kelp Sauce

五目醤油炒飯

揚州炒飯 Fried Rice with Chop-Suey Soy Sauce Flavor

いちごピューレ入り杏仁ゼリー、きな粉プリン

今天甜集 Chilled Almond Jelly with Strawberry Puree,
Kinako (Roasted soybean flour) Pudding

1名様 ¥8,000 (9,680)
Per Person

2名様よりご利用いただけます
Two persons minimum.

米の産地情報については係りまでお尋ねください。
If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

金華 KINKA

前菜盛り合わせ 宮廷風
宮廷戯珠 Assorted Appetizers

鮑のオイスターソース煮込み
蠔油網鮑 Braised Abalone with Oyster Sauce

オマールの揚げ物 ポルチーニ茸入りチキンクリームソース
濃鶏湯波士蝦 Deep Fried Homard Lobster with Chicken Cream Sauce

国産和牛サーロインステーキ 甜麵醬ソース
甜麵汁和牛 Sauteed Japanese Beef with Chinese Wheat Sauce

北京ダック、海の幸入り春巻
北京烤鴨、海鮮春巻 Beijing Duck and Spring Roll with Seafood

ハタの北京辛味炒め 土鍋仕立て
老干馬石斑砂鍋 Sauteed Grouper with Spicy Sauce

きぬがさ茸と冬瓜入りの澄ましスープ
竹筴冬瓜湯 Clear Soup with *Kinugasa* Mushroom and Winter Melon

本日のデザート盛り合わせ
精巧美甜 Today's Assorted Desserts

1名様 ¥18,000 (21,780)
Per Person

2名様よりご利用いただけます
Two persons minimum.

福宝 FUKUHO

前菜盛り合わせ

口福彩冷菜 Assorted Appetizers

干しあわびのオイスターソース煮込み

蠔油皇鮑 Braised Superior Dried Abalone with Oyster Sauce

オマールの辛味炒め 蟹肉あんかけ

蟹皇四川波士蝦 Spicy Sauteed Homard Lobster with Crab Meat Sauce

料理長おすすめ海の幸の一品 (係の者におたずねください)

師父海鮮菜 Chef's Recommended Seafood Dish (Please ask the staff)

北京ダック

北京烤鴨 Beijing Duck

宮崎牛サーロインステーキ 茸ソース

香菌汁和牛肉 Sauteed Japanese Beef with Mushroom Sauce

つばめの巣入り中国風ロワイヤル

燕窩燉蛋湯 Chinese Savory Egg Custard with Bird's Nest

本日のデザート盛り合わせ

精巧美甜 Today's Assorted Desserts

1名様 ¥25,000 (30,250)
Per Person

2名様よりご利用いただけます
Two persons minimum.