

LUNCH COURSE(2023. 1. 2~1. 3)

フク 福コース


5,000 (税込) 二名様より承ります

山海四拼盆 海の幸、山の恵みの四種前菜盛り合わせ
Four Assorted Appetizers

黄汁腐皮湯 人参と湯葉のスープ
Carrot and Dried Bean Curd Soup

 時菜炒肉片 豚肉と冬野菜の四川豆板醤炒め
Stir Fried Pork and Winter Vegetables with Sichuan Chilli Paste

青菜蝦仁 黒ニンニク入り中国青菜と海老の炒め
Stir Fried Prawns and Chinese Green Vegetable with Black Garlic

 麻婆豆腐
或 酸菜肉末炒飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス または
豚高菜炒飯
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice
or Fried Rice with Pork and Fermented Mustard Green

甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

ロク 禄コース

6,000 (税込) 二名様より承ります

山海四拼盆 海の幸、山の恵みの四種前菜盛り合わせ
Four Assorted Appetizers

腐皮魚翅湯 フカヒレと湯葉のスープ
Shark's Fin and Dried Bean Curd Soup

即日点心 本日の点心二種
Two Kinds of Today's Dim Sum

 鴛鴦双味 天然海老のチリソースと鮮魚の卵白ソース掛け
紅白盛り合わせ
Stir Fried Prawns with Red Chilli Sauce and Stir Fried Fish with Egg White Sauce

 麻婆豆腐 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice

甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

ジュ 寿コース

7,000 (税込) 二名様より承ります

山海五拼盆 海の幸、山の恵みの五種前菜盛り合わせ
Five Assorted Appetizers

紅焼寿排翅 “寿”焼き印入り フカヒレの姿煮込み
Braised Shark's Fin

 時菜蝦仁 冬野菜と海老の甘酢唐辛子炒め
Stir Fried Prawns, Winter Vegetables and Chillies with Sweet and Sour Sauce

即日点心 本日の点心二種
Two Kinds of Today's Dim Sum

青菜鴨哺 中国青菜とダックロースの炒め
Stir Fried Duck Loin and Chinese Green Vegetable

 麻婆豆腐膳
或 酸菜肉末炒飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス または
豚高菜炒飯
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice
or Fried Rice with Pork and Fermented Mustard Green

甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。別途、八宝茶代としてお一人様310円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥310 for Eight Treasure Tea are charged per a person.

表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。別途、八宝茶代としてお一人様310円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥310 for Eight Treasure Tea are charged per a person.

