

¥4,000

旬彩小碟

前菜の盛り合わせ Assorted appetizers

芙蓉蕃茄湯

トマトと卵のスープ Tomato and egg soup

乾焼蝦仁

海老のチリソース煮込み Stir-fried shrimp with chili sauce

蒸點二道

福海楼点心二種 2 kinds of dim sum

#### 腰果鶏塊

長崎ばってん鶏とカシューナッツの炒め Stir-fried chicken with cashew nut and chili peppers

# 中国粥 又 魷墨炒飯 又 鶏絲拌麺

中華粥 又は 烏賊墨の黒炒飯 又は 蒸し鶏の和え麺 Chinese rice porridge or Squid ink fried rice or Mixed noodles with steamed chicken

美味甜品

デザート

Dessert





西湖 Xī Hú



¥5,500

# 旬彩小碟盆

前菜の盛り合わせ Assorted appetizers

# 芙蓉魚翅羹

トマトと卵の鱶鰭スープ Tomato and egg soup with shark fin

## 紫蘇炒三鮮

海鮮三種の紫蘇風味炒め Stir-fried seafood <Japanese basil flavor>

## 福海点心

福海楼点心 Assorted dim sum

### 螞蟻上樹

豚肉と春雨の煮込み 土鍋仕立て Stewed pork and glass noodles in japanese clay pot

#### 魚香方頭魚

長崎県産魚の包み揚げ 四川風 Deep-fried seasonal fish <Sichuan-style>

## 中国粥 又 魷墨炒飯 又 鶏絲拌麺

中華粥 又は 烏賊墨の黒炒飯 又は 蒸し鶏の和え麺 Chinese rice porridge or Squid ink fried rice or Mixed noodles with steamed chicken

鮮果甜布丁

デザート

Dessert



¥7,000

## 旬彩小碟盆

前菜の盛り合わせ Assorted appetizers

# 芙蓉魚翅羹

トマトと卵の鱶鰭スープ Tomato and egg soup with shark fin

#### 紫蘇炒三鮮

海鮮三種の紫蘇風味炒め Stir-fried seafood <Japanese basil flavor>

#### 福海点心

福海楼点心 Assorted dim sum

#### 魚香牛肉條

長崎和牛と春雨の煮込み 土鍋仕立て Stewed Nagasaki beef and glass noodles in Japanese clay pot

#### 清蒸石班魚

長崎県産アオナの香り蒸し Steamed seasonal fish

## 中国粥 又 魷墨炒飯 又 鶏絲拌麺

中華粥 又は 烏賊墨の黒炒飯 又は 蒸し鶏の和え麺 Chinese rice porridge or Squid ink fried rice or Mixed noodles with steamed chicken

鮮果甜布丁

デザート

Dessert