

YOUKIHI COURSE  
楊貴妃  
Yángguìfēi

¥8,000

福海彩富貴盆

福海楼特製九種の冷菜

Fukukairo special assorted 9 types appetizers

薬膳佛跳牆

乾物入り薬膳風 福建蒸しスープ

Chinese medicinal Fujian steamed soup

紫蘇炒三鮮

海鮮三種の紫蘇風味炒め

Stir-fried seafood <Japanese basil flavor>

点心三道

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

清蒸石斑魚

長崎県産魚の香り蒸し

Steamed seasonal fish

中国粥 又 魷墨炒飯 又 鶏絲拌麵

中華粥 又は 烏賊墨の黒炒飯 又は 蒸し鶏の和え麵

Chinese porridge or Squid ink fried rice or Mixed noodles with steamed chicken

彩美味甜品

デザート

Dessert

SHIKOUTEI COURSE  
始皇帝  
Qín Shǐ Huáng

¥13,000

< 週末限定ディナーコース WEEKEND DINNER COURSE >

福海彩富貴盆

福海楼特製九種の冷菜

Fukukairo special assorted 9 types appetizers

海味佛跳牆

鱘鳍入り福建蒸しスープ

Fujian steamed 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

福海楼手包み点心

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

清蒸石斑魚

長崎県産魚の香り蒸し

Steamed seasonal fish

中国粥 又 魷墨炒飯 又 鶏絲拌麵

中華粥 又は 烏賊墨の黒炒飯 又は 蒸し鶏の和え麵

Chinese porridge or Squid ink fried rice or Mixed noodles with steamed chicken

彩美味甜品

デザート

Dessert

OUTYOU COURSE  
王朝  
Wángcháo

¥15,000

福海彩富貴盆

福海楼特製九種の冷菜

Fukukairo special assorted 9 types of appetizers

紅焼扒翅鰻羹

鰻鰭の姿煮込み 上海風

Braised shark fin

白均紅花蝦

赤脚海老と帆立の湯引き

Parboiled shrimp and scallops

福海点心

福海楼手包み点心

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

長崎県産魚の香り蒸し

Steamed seasonal fish

中国粥 又 魷墨炒飯 又 鶏絲拌麵

中華粥 又は 烏賊墨の黒炒飯 又は 蒸し鶏の和え麵

Chinese porridge or Squid ink fried rice or Mixed noodles with steamed chicken

彩美味甜品

デザート

Dessert

## オーダービュッフェ『福』

### ORDER BUFFET ~FUKU~

【水曜日、木曜日ディナー限定 WEDNESDAY and THURSDAY DINNER ONLY】

- ・初めに「鱻入り蒸しスープ」と「旬魚の中華刺身」を御提供いたします。
- ・90分制にて全60品よりお好きな物をお好きなだけ、お楽しみいただけるプランです。
- ・1オーダーにつき、4品までで、お願いいたします。

< 1名様 ¥10,000円(税サ込) ※4~12歳は ¥5000円(税サ込)、3歳以下は無料 >

### 冷盆 / 前菜 / APPETIZERS

- |         |            |   |
|---------|------------|---|
| 1. 棒棒鶏  | 蒸し鶏の胡麻ソース  | Shredded chicken with sesame sauce          |
| 2. 海蜇皮  | 海月と野菜の黒酢和え | Jellyfish and vegetables with black vinegar |
| 3. 冷菜拼盆 | 冷菜盛り合わせ    | Assorted cold appetizers                    |

### 湯 / スープ / SOUP

- |        |           |                     |
|--------|-----------|---------------------|
| 4. 粟米湯 | コーンスープ    | Corn soup           |
| 5. 佛跳牆 | 福建蒸しスープ   | Fujian steamed soup |
| 6. 魚翅羹 | 鱻のスープ     | Shark fin soup      |
| 7. 酸辣湯 | 辛味と酸味のスープ | Hot and sour soup   |

### 蔬菜 / 野菜 / VEGETABLES

- |          |                 |                                    |
|----------|-----------------|------------------------------------|
| 8. 清炒蒜青菜 | 青梗菜と小松菜のガーリック炒め | Fried green vegetables with garlic |
| 9. 蕃茄滑蛋  | トマトと卵の炒め        | Tomato omelet                      |

### 豆腐 / 豆腐 / TOFU

- |            |      |                            |
|------------|------|----------------------------|
| 10. 四川麻婆豆腐 | 麻婆豆腐 | Mapo tofu "Szechuan style" |
|------------|------|----------------------------|

### 海鮮 / 海鮮料理 / SEAFOOD

- |           |            |                                      |
|-----------|------------|--------------------------------------|
| 11. 乾焼蝦仁  | 海老のチリソース煮  | Braised shrimps with red chili sauce |
| 12. 沙律蝦仁  | 海老のマヨネーズ和え | Batter fried shrimps in mayonnaise   |
| 13. 格蘭蝦仁  | 海老のオーロラソース | Batter fried shrimps in aurora sauce |
| 14. 酥炸蝦仁  | 海老の中華風天ぷら  | Chinese-style shrimp tempura         |
| 15. 紫蘇炒三鮮 | 海鮮の香り炒め    | Sauteed seafood with Japanese basil  |
| 16. 秘醬三鮮  | 海鮮のXO醬炒め   | Sauteed seafood with XO sauce        |
| 17. 魚香魷魚  | 烏賊の甘辛炒め    | Sauteed squid with red pepper        |
| 18. 蒜蒸扇貝  | 帆立の大蒜蒸し    | Steamed scallops with garlic         |
| 19. 蟹螯    | 蟹爪の揚げ物     | Deep-Fried crab claws                |
| 20. 糖醋魚片  | 白身魚の甘酢餡かけ  | Fried fish with sweet and sour sauce |
| 21. 清蒸鮮魚  | 白身魚の蒸し物    | Steamed seasonal fish                |

## 点心 / 点心 / DIM SUM

22. 蝦餃	海老蒸し餃子	Steamed shrimp dumpling
23. 翡翠餃子	翡翠蒸し餃子	Steamed dumplings
24. 時菜焼売	季節の焼売	Steamed meat dumplings
25. 海鮮春巻	海鮮の春巻	Seafood spring rolls
26. 什景春巻	五目の春巻	Mixed ingredients spring rolls
27. 時菜水餃子	季節の水餃子	Boiled dumpling
28. 小籠包	小籠包	Soup dumpling
29. 生煎小籠包	焼き小籠包	Grilled dumplings
30. 牛肉酥皮	牛肉のパイ	Beef wrapped in pie and grilled
31. 鍋貼	雲仙豚の焼き餃子	Fried dumplings
32. 蝦吐司	長崎ハトシ	Nagasaki style shrimp toast
33. 魚翅餃	鱧鰭の蒸し餃子	Shark fin dumplings

## 鶏肉・鴨 / 鶏肉・鴨 / CHICKEN&DUCK

34. 辣子鶏	鶏肉と唐辛子の炒め	Sauteed chicken with chili
35. 腰果鶏塊	鶏肉とカシューナッツ炒め	Sauteed chicken with cashew nuts
36. 油淋鶏	鶏肉の唐揚げ	Deep-fried chicken, flavored soy sauce
37. 樟茶鴨	四川ダック	Smoke duck

## 猪肉 / 豚肉 / PORK

38. 咕咾肉	スーパイコ 酢豚	Sweet and sour pork
39. 生蒸肉餅	肉団子の蒸し物	Steamed meatballs
40. 回鍋肉	豚バラ肉の味噌炒め	Sauteed pork with soy bean paste
41. 東坡肉	長崎角煮	Braised pork Nagasaki style
42. 腊肉青菜	干し肉の炒め	Sauteed dried meat and greens

## 牛肉 / 牛肉 / BEEF

43. 紅焼牛腩	牛バラ肉の煮込み	Braised beef short rib
44. 蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め	Sauteed beef with oyster sauce
45. 秘醬牛肉	牛肉のXO醬炒め	Sauteed beef with XO sauce
46. 黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め	Sauteed beef with black pepper

## 麵 / そば / NOODLES

- |          |           |  |
|----------|-----------|--|
| 47. 担担麵  | 担々麵       | Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup |
| 48. 蝦仁湯麵 | 海老入り汁そば   | Noodles with shrimp in soup                        |
| 49. 叉焼麵  | 昔ながらの中華そば | Chinese noodles                                    |
| 50. 鶏絲湯麵 | 鶏肉の汁そば    | Soup noodle, shredded chicken                      |

## 飯 / ご飯 / RICE

- |           |           |                                       |
|-----------|-----------|---------------------------------------|
| 51. 荷葉飯   | 蓮の葉おこわ    | Steamed rice of lotus leaf            |
| 52. 什景菜炒飯 | 五目炒飯      | Mixed ingredients fried rice          |
| 53. 蟹肉炒飯  | 蟹とレタスの炒飯  | Fried rice with crab meat and lettuce |
| 54. 蝦仁炒飯  | プリプリ海老の炒飯 | Fried rice with shrimp                |

## 甜点品 / デザート / DESSERTS

- |          |            |                    |
|----------|------------|--------------------|
| 55. 杏仁豆腐 | 杏仁プリン      | Almond pudding     |
| 56. 芒香布丁 | マンゴープリン    | Mango pudding      |
| 57. 芝麻球  | 胡麻団子       | Fried sesame balls |
| 58. 雪花酪  | 本日のアイスクリーム | Today's ice cream  |
| 59. 香糯米糍 | ココナッツ団子    | Coconut balls      |
| 60. 椰子奶汁 | ココナッツミルク   | Coconut milk       |

