SHIFUKUSAI
至福菜譜
zhì fú càipǔ

皆様より好評価を頂いてきました、これまでのコースメニューの中から、
料理長が厳選した数品を期間限定コースとして、お届け致します。
至福のひとときと至高の味わいをどうぞお愉しみくださいませ。

【 2日前要予約 】

¥10,000

【 菜 譜 】

福海彩富貴盆
福海楼特製 冷菜盛り合わせ
Fukukairo special appetizers

鴛鴦蝦仁球
ロブスターのチリソースオーブン焼きと桂花マヨネーズ和え
Oven-baked lobster in chili sauce and lobster with mayonnaise

香辣炒牛排
和牛ロースと季節野菜の香り炒め
Sautéed wagyu beef loin and seasonal vegetables

清蒸二宝鮮
シェフおすすめの長崎県産魚介料理
Chef’s recommended seafood dish from Nagasaki

時菜涼拌麺
春野菜の和え麺
Noodles with spring vegetables

彩美味甜品
チャイニーズデザート盛り合わせ
Chinese dessert

Price inclusive of taxes and 13% service charge.表示料金には税金・サービス料（13%)が含まれます。

Weekday-only lunch set

ナガサキタオツァン
長崎套餐
cháng qí tào cān

チャイニーズレストラン「福海楼」が届ける、
”長崎中華”を詰め込んだセットメニュー

【平日限定】

¥3,500

旬彩子碟盆
福海楼前菜盛り合わせ
Fukukairo special assorted appetizers

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

点心二道
本日の点心二種
Assorted dim sum

蝦吐司・割包
長崎ハトシ ・ 長崎角煮饅頭
Shrimp toast・Braised pork bun

長崎煨麺　又　長崎炸麺
長崎ちゃんぽん　又は　長崎皿うどん
Nagasaki soup noodles”Champon” or Nagasaki fried noodles”Saraudon”

彩美味甜品
デザートの盛り合わせ
Dessert

Price inclusive of taxes and 13% service charge.表示料金には税金・サービス料（13%)が含まれます。

KOURYU COURSE
黄 龍
Huáng Lóng

¥4,000

旬彩小碟
前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

紫菜蛋湯
石蕚(あおさ)と卵のスープ
Sea lettuce and egg soup

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

點心二道
蒸し点心二種
Assorted dim sum

腐乳蒸鶏
鶏肉と季節野菜の腐乳蒸し
Steamed chicken with ferment bean

中国粥 或 腊肉炒飯 或 荷葉飯
中華粥 又は 干し肉と腸詰の炒飯 又は 蓮の葉包み”おこわ”
Chinese rice porridge or Fried rice with sausage or Steamed rice

美味甜品
デザート
Dessert

Price inclusive of taxes and 13% service charge.表示料金には税金・サービス料（13%)が含まれます。

SEIKO COURSE
西 湖
Xī Hú

¥5,500

旬彩小碟盆
前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

紫菜蛋湯
石蓴(あおさ)と卵のスープ
Sea lettuce and egg soup

清炒三鮮
海鮮と湯葉・青梗菜の炒め
Stir-fried seafood and tofu skin and bok choy

福海点心
福海楼 ”手包み点心”
Assorted dim sum

三杯鶏塊
鶏肉とバジルの炒め　土鍋仕立て
Stewed chicken and herb in Japanese clay pot

油淋今天魚
長崎県産魚の揚げ物　香味ソースかけ
Deep fried seasonal fish with chopped scallions vinegar sauce

中国粥 或　腊肉炒飯 或 荷葉飯
中華粥　又は　干し肉と腸詰の炒飯　又は　蓮の葉包み”おこわ”
Chinese rice porridge or Fried rice with sausage or Steamed rice

鮮果甜布丁
デザート
Dessert

Price inclusive of taxes and 13% service charge.表示料金には税金・サービス料（13%)が含まれます。

SEIKAIKO COURSE
青 海 湖
Qīnghǎi Hú

¥7,000

旬彩小碟盆
前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

紫菜魚翅羹
鱶鰭と石蓴(あおさ)のスープ
Shark fin and sea lettuce soup

清炒菜三鮮
海鮮と湯葉・青梗菜の炒め
Stir-fried seafood and tofu skin egg whites

福海点心
福海楼 ”手包み点心”
Assorted dim sum

甜椒醤牛扒
和牛と季節野菜の甘味噌炒め
Stir-fried Japanese Wagyu beef with miso

油淋今天魚
長崎県産魚の揚げ物　香味ソースかけ
Deep fried seasonal fish with chopped scallions vinegar sauce

中国粥 或　腊肉炒飯 或 荷葉飯
中華粥　又は　干し肉と腸詰の炒飯　又は　蓮の葉包み”おこわ”
Chinese rice porridge or Fried rice with sausage or Steamed rice

鮮果甜布丁
デザート
Dessert

Price inclusive of taxes and 13% service charge.表示料金には税金・サービス料（13%)が含まれます。