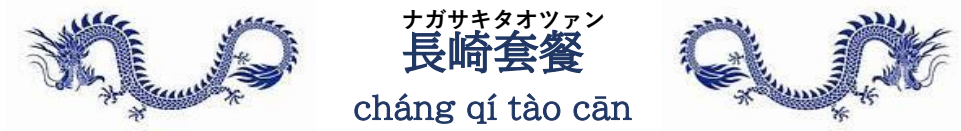


Weekday-only lunch set



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

長崎煨麵 又 長崎炸麵

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

蕃茄酸辣湯

トマトのサンラータン
Hot and sour soup with tomato

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
2 kinds of dim sum

紅焼獅子頭

肉団子の醤油煮込み
Soy sauce braised meatballs

中国粥 又 天津飯 又 鶏片湯麵

中華粥 又は 蟹玉餡かけ御飯 又は 蒸し鶏の汁そば
Chinese rice porridge or Crabmeat omelet on rice or Noodles with steamed chicken

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
Xi Hú



¥5,500

旬彩小碟盆
前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

蕃茄酸辣湯
トマトのサンラータン
Hot and sour soup with tomato

時菜炒三鮮
海鮮と季節野菜の塩炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables

福海点心
福海楼 ”手包み点心”
Assorted dim sum

金醬甜肉絲
豚肉と彩りピーマンの炒め
Stir-fried shredded pork with green pepper

避風塘炒魚
県産魚のスパイス炒め 金砂仕立て
Spicy deep-fried seasonal fish

中国粥 又 天津飯 又 鶏片湯麵
中華粥 又は 蟹玉餡かけ御飯 又は 蒸し鶏の汁そば
Chinese rice porridge or Crabmeat omelet on rice or Noodles with steamed chicken

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

蕃茄酸辣湯
トマトのサンラータン
Hot and sour soup with tomato

秘醬炒三鮮
海鮮と季節野菜のXO醬炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables with XO sauce

福海点心
福海楼 ”手包み点心”
Assorted dim sum

甜椒醬牛扒
和牛とパプリカの甘味噌炒め
Sautéed Wagyu beef and bell pepper with sweet and spicy sauce

避風塘炒魚
県産魚のスパイス炒め 金砂仕立て
Spicy deep-fried seasonal fish

中国粥 又 天津飯 又 鶏片湯麵
中華粥 又は 蟹玉餡かけ御飯 又は 蒸し鶏の汁そば
Chinese rice porridge or Crabmeat omelet on rice or Noodles with steamed chicken

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。



SHIFUKUSAI
至福菜譜
zhì fú cài pǔ



初夏の優雅な会食を至福の料理で彩るコース。
繊細な技で仕上げた海鮮、季節の野菜が織りなす絶妙な調和、
旨味が豊かな肉料理など、伝統の技と現代的な感性を融合させた
一皿一皿をお届けします。

【5.6月限定 / 予約制】

¥10,000

【 菜 譜 】

福海彩富貴盆

福海楼特製 九種の冷菜

Fukukairou's special 9 kinds of cold dishes

魚翅灌湯餃

鰻鰭(フカヒレ)と海鮮のスープ餃子

Shark fin and seafood soup dumplings

時菜炒牛扒・牛腩

和牛と季節野菜の炒めと和牛の煮込み

Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables, stewed Japanese beef

紅花蝦魚露

赤脚海老の香港仕立て 漁師風

Hong Kong-style green tiger prawn

荷葉飯鮑仔

鮑と乾物入り蓮の葉包みおこわ

Abalone and dried food wrapped in lotus leaves on sticky rice

彩美味甜品

チャイニーズデザート盛り合わせ

Chinese dessert