



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

鱧鰭(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



SHIKOUTEI COURSE

始皇帝

Qín Shǐ Huáng



¥13,000

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

鱘鱔(フカヒレ)と乾物入り福建蒸しスープ

Fujian steamed soup

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

和牛とパプリカの中国味噌炒め

Sautéed Wagyu beef and bell pepper with sweet and spicy sauce

貴州酸湯魚

県産魚とトマトの煮込み 貴州風

Stewed seasonal fish and tomato

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

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

紅焼扒翅羹

鰻鰭の姿煮込み 上海風

Braised shark fin

避風塘紅花蝦

赤脚海老と帆立の炒め 金砂仕立て

Stir-fried shrimp and scallops

福海点心

福海楼 ”手包み点心”

Assorted dim sum

烤五花・金醬牛扒

豚バラ肉のスパイス焼き・和牛の中国味噌炒め

Grilled pork <Chinese-style>・Sautéed Wagyu beef

貴州酸湯海鮮

県産魚介とトマトの煮込み 貴州風

Stewed seasonal fish and tomato

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

彩美味甜品

デザート

Dessert