



SHIFUKU-SAIFU
至福菜譜
zhì fú cài pǔ



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。

【予約制コース】

¥10,000

【菜譜】

福海彩富貴盆

福海楼特製 九種の冷菜

Fukukairo special 9 kinds of cold dishes

芙蓉魚翅羹

鰻鰭(フカヒレ)と乾物のとろみスープ

Shark fin and dried food ingredients thick soup

乾焼蛋蟹爪

蟹爪の揚げ物 チリソースかけ

Crab claw and egg chili sauce stew

香辣炒牛排

和牛と季節野菜の香り炒め

Sautéed Wagyu beef loin and seasonal vegetables

棒棒鶏冷麺

棒棒鶏冷麺 胡麻ダレと共に

Chilled Chinese noodles with shredded chicken with spicy sesame sauce

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

紫蘇炒三鮮

海鮮と季節野菜の香り炒め 紫蘇風味

Stir-fried seafood <Japanese basil flavor>

福海点心

福海楼 ”手包み点心”

Assorted dim sum

豆鼓醬牛扒

和牛の強火炒め 豆鼓味噌仕立て

Stir-fried Wagyu beef with black bean sauce

粉蒸石斑魚

県産魚の米粉香り蒸し

Rice flour steamed seasonal fish

中国粥 又 海鮮菜炒飯 又 担担麵

中華粥 又は 海鮮とレタスの炒飯 又は 汁なし担々麵

Chinese rice porridge or Seafood fried rice or Dry dan dan noodles

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

紫蘇炒鮮鮑

海鮮と鮑の香り炒め 紫蘇風味

Stir-fried seafood and abalone <Japanese basil flavor>

福海点心

福海楼 ”手包み点心”

Assorted dim sum

豆鼓醬牛扒

和牛の強火炒め 豆鼓味噌仕立て

Stir-fried Wagyu beef with black bean sauce

粉蒸石斑魚

県産魚の米粉香り蒸し

Rice flour steamed seasonal fish

中国粥 又 海鮮菜炒飯 又 担担麵

中華粥 又は 海鮮とレタスの炒飯 又は 汁なし担々麵

Chinese rice porridge or Seafood fried rice or Dry dan dan noodles

彩美味甜品

デザート

Dessert