

【期間限定特別プラン】

「A happy feeling ... it's the taste of Fukukairo」
『幸福な気分...それは福海楼の味』

< 飲茶セレクト > ～点心食べ放題プラン～

ランチタイム ¥7,000円 / デイナータイム ¥8,000

※4～12歳：ランチタイム ¥3,500円 / デイナータイム ¥4,000 (3歳以下は無料)

A limited-time order buffet where you can order as much of "Fukukairou Dim Sum" and "Chinese Desserts" as you like, prepared using a variety of cooking methods including "boiling, steaming, baking, and frying." Please enjoy an all-you-can-eat Chinese cuisine buffet with a selection of 30 items, all of which will be delivered freshly made to order.

“茹・蒸・焼・揚”の様々な調理法でつくる
「福海楼点心」と「チャイニーズデザート」を、
全30品よりお好きな分・お好きなだけ、
オーダーできる平日限定プラン。

シェフおすすめメニュー2品と

飲茶食べ放題がついた期間限定メニューになります。



Wednesday, Thursday and Friday dinner only plan
水・木・金曜日限定プラン

Period : From Jul 2nd to Aug 30th. 期間：7月2日～8月29日

※ 8/11～8/19の御提供は、お休みいたします(お盆期間の為)

※Closed from August 11th to August 19th (due to the Obon holiday period)

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

飲茶セレクト - 福海楼点心食べ放題プラン -

【水・木・金曜日限定】

WEDNESDAY, THURSDAY and FRIDAY ONLY

- ・初めに料理長おすすめの2品を御提供いたします。
- ・その後、点心～デザート全30品より好きな物をお好きなだけ、お楽しみいただけるプランとなっております。
- ・1グループ様、1オーダー毎に4品までで、お願いいたします。

【菜譜】

旬彩子碟盆

福海楼特製前菜の盛り合わせ

Fukukairo appetizer platter

沙律蝦仁

海老の桂花マヨネーズ和え

Shrimp with mayonnaise

点心

点心 23品 / Dim sum 23 kinds

※ 別紙より、お選びくださいませ。

彩美味甜品

チャイニーズデザート 7品 / Chinese dessert 7 kinds

※ 別紙より、お選びくださいませ。

今回は、特別に【アニマル点心 4品】も御用意致しております。

※ 別紙より、お選びくださいませ。

ランチ：御一人様 ¥7,000 4～12歳は ¥3,500円

ディナー：御一人様 ¥8,000 4～12歳は ¥4,000円

※ 3歳以下は無料とさせていただきます。

※ 表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。

鹹点心 DIM SUM

- 1 海老蒸し餃子 Steamed shrimp dumpling
- 2 フカヒレ餃子 Shark fin steamed dumplings
- 3 翡翠蒸し餃子 Steamed dumplings
- 4 帆立の蒸し餃子 Steamed scallops for dumplings
- 5 季節食材の焼売 Boiled dumpling
- 6 小籠包 Soup dumpling
- 7 焼き小籠包 Grilled dumplings
- 8 季節食材の水餃子 Seasonal boiled dumpling
- 9 三鮮水餃子 Dumplings with various ingredients
- 10 焼き餃子 Pan-fried dumplings
- 11 叉焼パイ Char siu pie
- 12 海老と鶏肉の中国パイ Chinese pie with shrimp and chicken
- 13 海老チリのパイ包み焼き Lobster wrapped in pie and grilled
- 14 五目春巻 Mixed-ingredient spring rolls
- 15 海鮮春巻 Seafood spring rolls
- 16 大根餅 Radish cakes
- 17 もち米焼売 Glutinous rice dumpling
- 18 蓮の葉おこわ Steamed rice of lotus leaf
- 19 肉饅頭 Steamed meat bun
- 20 鶏肉の腐乳蒸し Steamed chicken with ferment bean
- 21 豚バラ肉の豆鼓蒸し Steamed pork with fermented black beans
- 22 鶏肉のスパイス焼き Spices stir-fry chicken
- 23 豚バラ肉の上海風オーブン焼き Oven baked pork belly " Shanghai-style

甜点心 DESSERTS

- 24 杏仁豆腐 Almond Jelly
- 25 マンゴープリン Mango pudding
- 26 ココナッツ団子 Coconut balls
- 27 胡麻団子 Fried sesame balls
- 28 香港エッグタルト Egg tart "Hong Kong style"
- 29 タピオカミルク Tapioca coconut milk
- 30 台湾かき氷 マンゴー仕立て Taiwanese shaved ice

"4匹！?"のアニマル点心

- | | | | |
|---|---------|---|------------|
| A | ぶた肉まん | B | ひよこカスタードまん |
| C | くまチョコまん | D | パンダあんまん |