

福

FUKU

海

KAI

樓

RO

LUNCH MENU

11:30am - 14:30pm (Last Orders 14:00pm)

CHINESE RESTAURANT
F U K U K A I R O

< Thursdays & Fridays Only / 木・金曜日限定ランチセット >

郁 yù

[KAGUWA]

¥4,000

【 菜 譜 】

蒸鶏絲沙拉

蒸し鶏と季節野菜のチャイニーズサラダ
Steamed Chicken and Seasonal Vegetable Salad

蟹什菌酸辣湯

蟹肉と木の子のサンラータン
Hot and Sour Soup with Crab Meat and Mushrooms

福海四款小碟

< 福海楼特製 四種の小皿料理盛り合わせ >
Assortment of Four Appetizers

烏賊と枝豆の香り翡翠炒め / Jade Stir-Fried Squid and Vegetables
特製マッシュルーム入り蟹玉 / Crab Omelet with Mushrooms
蓮根入り海老のチリソース煮 / Shrimp and Lotus Root in Chili Sauce
生姜風味の黒酢酢豚 / Sweet and Sour Pork with Black Vinegar and Ginger

蒸點心拼盤

ズワイ蟹味噌入り小籠包・彩色海老餃子
Assorted Steamed Dim Sum

什菌叉燒炒飯

木の子三種と叉焼の炒飯
Fried Rice with Three Kinds of Mushroom and Char Siu

美味甜品

本日のデザート
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

【 菜 譜 】

迎賓前菜

前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

上湯什菌湯

木の子三種の上湯スープ

Three Mushroom Soup in Superior Broth

炸點心二款

春巻・咸水角(揚げ餅餃子)

2 Kinds of Fried Dim Sum

蒜蓉蒸真鯛

県産真鯛の大蒜蒸し 香港風フィッシュソース

Steamed Red Sea Bream with Garlic

黒椒炒和牛

和牛と秋野菜の黒胡椒炒め

Stir-Fried Wagyu Beef and Seasonal Vegetables with Black Pepper

什菌湯河粉

木の子と叉焼の河粉 上湯仕立て 〜ライスヌードル〜

Chow Fun Noodles with Mushrooms and Char Siu

甜品拼盤

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

【 菜 譜 】

迎賓前菜

前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

三鮮上湯

松茸・干し鮑・冬瓜の上湯スープ

Matsutake Mushroom, Dried Abalone and Winter Melon in Superior Broth

蒸點心拼盆

蒸し点心盛り合わせ

Assorted Steamed Dim Sum

蒜蓉蒸真鯛

真鯛の黄金大蒜蒸し 香港風フィッシュソース

Steamed Red Sea Bream with Garlic

麻辣炒和牛

和牛の“青山椒香る”麻辣炒め 秋野菜添え

Stir-Fried Wagyu Beef and Seasonal Vegetables with Mala Sauce

什菌炒飯 或 什菌湯河粉

木の子と叉焼の炒飯 又は 木の子と叉焼のライスヌードル

Fried Rice with Mushroom and Char Siu or Mushroom Chow Fun Noodles

甜品拼盤

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。