

福

FUKU

海

KAI

樓

RO

DINNER MENU

17:30pm - 22:00pm (Last Orders 20:00pm)

CHINESE RESTAURANT
F U K U K A I R O

SHIFUKU - SAIFU
至 福 菜 譜
zhì fú cài pǔ

¥10,000

【 菜 譜 】

迎賓拼盤

特製前菜盛り合わせ - 五種 -

Assorted Appetizers

松茸乾鮑上湯

松茸・干し鮑・干し貝柱の上湯スープ

Matsutake Mushroom, Dried Abalone and Dried Scallop in Superior Broth

蒸點心二款

海老蒸し餃子・本日の小籠包

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

長崎和牛ロースの“青山椒香る”麻辣炒め 秋野菜添え

Stir-Fried Wagyu Beef and Seasonal Vegetables with Mala Sauce

上海蟹肉扒河粉

上海蟹身入り餡かけ河粉 ～ライスヌードル～

Chow Fun Noodles with SHANGHAI Hairy Crab Meat

美味甜品

デザート盛り合わせ

Assorted 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。

OUTYOU COURSE

王 朝

Wángcháo

¥15,000

【 菜 譜 】

精美前菜拼盤

福海楼特製 九種の前菜

Special Assorted 9 Types Appetizers

松茸翅上湯

コニッシュジャックと松茸の上湯スープ

Cornish Jack Soup with Matsutake Mushroom

甜辣醬三文魚

上海風 秋鮭のチリソース煮込み 花巻添え

Braised Salmon in Sweet Chili Sauce with Steamed Bun

蒸點心二款

海老蒸し餃子・本日の小籠包

Assorted Steamed Dim Sum

醬香和牛松茸

和牛と松茸の焦がし醤油炒め

Wagyu Beef & Matsutake Mushroom Stir-Fry with Burnt Soy Sauce

葱姜蒸鶏河粉

蒸し鶏と葱生姜の上湯河粉 〜ライスヌードル〜

Chow Fun Noodles with Steamed Chicken

彩美味甜品

デザート盛り合わせ

Assorted 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。

OOTORI COURSE

鳳
fèng

¥18,000

完全予約コース [3日前要予約]

【 菜 譜 】

特色前菜拼盤

福海楼特製 九種の旬味前菜
Special Assorted 9 Types Appetizers

松茸火腿翅上湯

松茸と金華ハム入りコニッシュジャックの上湯スープ
Cornish Jack Soup with Matsutake Mushroom and Jinhua ham

避風塘炒海鮮

長崎県産海鮮三種の香港風炒め
HONG KONG-Style Garlic Seafood Stir-Fry

青花椒香辣和牛

長崎和牛ロース肉の炒め 青山椒香辣ソース
Stir-Fried Wagyu Beef Loin with Green SICHUAN Pepper Spicy Sauce

松茸香蒸甘鯛魚

長崎県産甘鯛の松茸香り蒸し
Steamed Red Tilefish with Matsutake Mushroom

和牛什菌扒河粉

和牛と木の子の餡かけ河粉 〜ライスヌードル〜
Wagyu Beef & Mixed Mushroom Chow Fun with Thichened Sauce

彩美味甜品

デザート盛り合わせ
Assorted 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。