

～はるか～

遥

Haruka

季節の食材と創作料理をおり交ぜた望海楼オリジナルお勧めコース

Monthly Recommended Special Course

前菜盛り合わせ:

クラゲの冷製・よだれ鶏・スモークサーモンの甘酢白菜巻き・
鹿児島黒豚の叉焼・キノコのマスタード和え

Assorted Appetizers:

Chilled Jellyfish, Chicken with Szechuan Style Spicy Sauce,
Smoked Salmon wrapped with Sweet Vinegared Chinese Cabbage,
Roast Kagoshima Black Pork, Mushroom Mixed with Mustard

有頭海老のガーリック蒸し

Steamed Head-on Prawn with Garlic

上海蟹入りふわふわスープ

Chinese Mitten Crab Soup

牛フィレ肉とマコモタケの豆板醬炒め

Sautéed Beef Fillet and Manchurian Wild Rice Stem with Chili Bean Sauce

鮮魚の上海風煮込み

Shanghai-style simmered Fresh Fish

博多一番どりと白菜の伊府麺 黒胡椒風味

E-Fu Noodle with Hakata Ichibandori Chicken
and Chinese Cabbage flavored with Black Pepper

タピオカ入り焼きプリン

Baked Pudding with Tapioca

お一人様 12,500

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

～たくみ～



Takumi

イセエビと北京ダック、鮑の姿煮をメインとした王道コース

Monthly Recommended Special Course

前菜：

クラゲ・蒸し鶏の冷製四川ソース・サザエの香料煮・
叉焼・スモークサーモンの甘酢白菜巻き

Jellyfish, Steamed Chicken with Cold Szechuan Sauce,
Simmered Turban Shell with Star Anise and Cinnamon, Roast Pork,
Smoked Salmon wrapped with Sweet Vinegared Chinese Cabbage

イセエビのチリソース煮

Spiny Lobster in Chili Sauce

北京ダック

Peking Duck

燕の巣とタラバ蟹入りスープ

Bird's Nest with King Crab Soup

牛フィレ肉の黒胡椒炒め

Stir fried Beef Fillet with Black Pepper

鮑の姿煮おこげスタイル

Simmered Abalone with Crispy Rice

マンゴープリン

Mango Pudding

お一人様 16,000

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

《 本格中華を大皿盛りスタイルで お好きな料理をセレクト 》

望海楼セレクトプラン

Selection Plan

季節前菜盛合わせ：クラゲ・蒸し鶏冷製・野菜（春菊）の和え物・海老の紹興酒風味

Assorted Seasonal Appetizers: Jellyfish, Chilled Steamed Chicken,
Garland Chrysanthemum mixed with Tofu, Drunken Prawns

スープ

Soup

どちらか 1 つお選びください。Please choose either from below.

コーンスープ Corn Soup

酸辣湯 Hot & Sour Soup

北京ダック

Peking Duck

温菜

Hot Items

1 グループ様で 3 品お選びください。Selection of 3 dishes from below per group.

海老のチリソース煮

Sautéed Shrimps with Chili Sauce

海老のマヨネーズ炒め

Sautéed Shrimps with Mayonnaise

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sautéed Sliced Beef with Green Pepper

牛肉のオイスターソース炒め

Stir fried Beef in Oyster Sauce

酢豚

Sweet and Sour Pork

麻婆豆腐

Mapo Tofu

若鶏のから揚げ

Fried Chicken

若鶏のピリ辛炒め

Sautéed Spicy Chicken

青野菜の炒め

Sautéed Chinese Green Vegetables

茹で豚ロースの特製ソース

Boiled Pork Loin with Special Sauce

飲茶：広東焼売・海老餃子

Cantonese Shumai, Shrimp Gyoza Dumpling

海鮮あんかけ焼きそば

Fried Noodles with Thick Seafood Sauce

デザート

Dessert

どちらか 1 つお選びください。Please choose either from below.

マンゴープリン 燕の巣添え Mango Pudding with Bird's Nest

杏仁豆腐 燕の巣添え Almond Pudding with Bird's Nest

2名様 18,800

※お1人様追加 9,400 で承ります。

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.