

～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・蒸し鶏の冷製 ピリ辛黒酢ソース
釜焼き叉焼・ホタテとキノコのマスタード和え
スモークサーモンの甘酢漬白菜巻き

Assorted appetizers: chilled jellyfish,
chilled steamed chicken with spicy black vinegar sauce,
roast pork, scallop and mushrooms mixed with mustard,
smoked salmon roll with sweet vinegared Chinese cabbage

大海老とホタテのミルク入り卵白炒め

Sautéed prawns and scallops with milk and egg white

キノコ入り茶碗蒸しの上海蟹ソーストリュフを添えて

Steamed egg custard with mushroom, mitten crab sauce and truffle

鮮魚の葱蒸し フィッシュソース

Steamed fish with scallion, fish sauce

九州産牛フィレ肉の黒胡椒炒め

Stir-fried beef fillet with black pepper

博多一番どりと白菜の煮込みそば

Braised noodles with Hakata Ichibandori chicken and Chinese cabbage

烏龍茶ブリュレ

Oolong tea brûlée

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、鮑の姿煮にメインをした王道コース

Monthly Recommended Special Course

前菜：

クラゲの冷製・蒸し鶏冷製 プリ辛黒酢ソース・
釜焼き叉焼・ホタテとキノコのマスタード和え・
スモークサーモンの甘酢漬け白菜巻き

Assorted appetizers:

chilled jellyfish, chilled steamed chicken with spicy black vinegar sauce,
roast pork, scallop and mushrooms mixed with mustard,
smoked salmon rolled with sweet vinegared Chinese cabbage

イセエビのチリソース煮

Spiny lobster tail tossed in chili sauce

北京ダック

Peking duck (one slice per person)

燕の巣入り 上海蟹みそとタラバ蟹のスープ

Mitten crab roe and king crab soup with bird's nest

国産牛フィレ肉の黒胡椒炒め

Stir-fried domestic beef fillet with black pepper

鮑の姿煮おこげスタイル

Rice crust with simmered abalone

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・蒸し鶏の冷製 ピリ辛黒酢ソース・ホタテとキノコのマスタード和え・海老の紹興酒風味

Assorted seasonal appetizers: jellyfish,
chilled steamed chicken with spicy black vinegar sauce,
scallop and mushroom mixed with mustard, "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

Prawn in chili sauce

海老のマヨネーズ炒め

Batter-fried prawns with mayonnaise

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sautéed beef with bell pepper

牛肉のオイスターソース炒め

Sautéed beef with oyster sauce

酢豚

Sweet and sour pork

麻婆豆腐

Ma-po tofu

若鶏のから揚げ

Fried chicken

若鶏のピリ辛炒め

Sautéed young chicken with chili

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

飲茶：広東焼売・海老餃子

Shumai, shrimp 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 (Two Persons) 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.