



Nagasaki Rantansai
長崎燈籠菜
Cháng qí dēng long cài



¥8,000

冬の長崎は、春節を象徴する赤いランタンが幻想的に街を彩ります。
福海楼では、旧正月を祝う春節に欠かせない縁起のよい食材と
長崎名物をコース仕立てにし、ご用意いたしました。

【菜譜】

福海彩富貴盆

福海楼特製九種冷菜盛り合わせ

Fukukairo special assorted 9 types appetizers

野蒸炸点心

水餃子・角煮饅頭・長崎ハトシ

Boiled dumpling , Braised pork bun , Shrimp toast

香辣甜牛扒

長崎和牛の香り炒め 干し海老と豆鼓

Stir-fried "Nagasaki beef" with spicy sauce

魚香石斑魚

長崎県産魚の挟み揚げ 魚香ソース

Deep-fried seasonal fish <Sichuan-style>

長崎湯麺・長崎炸麺

長崎ミニちゃんぽん・長崎ミニ皿うどん

Nagasaki soup noodles "Champon", Nagasaki fried noodles "Saraudon"

彩美味甜品

デザート

Dessert



SHIKOUTEI COURSE

始 皇 帝

Qín Shǐ Huáng



¥13,000

福海彩富貴盆

福海楼特製九種の冷菜

Fukukairo special assorted 9 types appetizers

海味佛跳牆

乾物入り福建スープ

Fujian steamed soup

奶油三鮮羹

海鮮三種の卵白炒め

Stir-fried seafood with egg white sauce

福海点心

点心盛り合わせ

Assorted dim sum

魚香甜牛扒

和牛ロースの四川風炒め 魚香ソース

Stir-fried Japanese Wagyu beef with spicy sauce

清蒸豆鼓魚

長崎県産魚の豆鼓蒸し

Steamed seasonal fish with Chinese fermented black beans

長崎煨麵 或 長崎炸麵 或 什景炒飯

長崎ちゃんぽん 又は 長崎皿うどん 又は 五目炒飯
Soup noodles "Champon" or Fried noodles "Saraudon"

or Mixed ingredients fried rice

彩美味甜品

デザート

Dessert



OUTYOU COURSE
王朝
Wángcháo



¥15,000

福海彩富貴盆

福海楼特製九種の冷菜

Fukukairo special assorted 9 types of appetizers

扒翅佛跳醬

鱧鱸の姿入り福建蒸しスープ

Steamed soup with shark fin

乾焼蟹爪箱

蟹爪と卵のチリソースかけ

Crab claw and egg chili sauce stew

福海点心

福海楼”手包み点心”

Assorted dim sum

鴛鴦迷你肉

和牛ロースの四川風炒め・ばってん鶏手羽先の詰め物

Stir-fried Japanese Wagyu beef with spicy sauce・Grilled chicken wings

清蒸豆鼓鮑

長崎県産魚と鮑の豆鼓蒸し

Steamed seasonal fish and abalone with Chinese fermented black beans

長崎煨麵 或 長崎炸麵 或 什景炒飯

長崎ちゃんぽん 又は 長崎皿うどん 又は 五目炒飯

Soup noodles”Champon” or Fried noodles”Saraudon”

or Mixed ingredients fried rice

彩美味甜品

デザート

Dessert