

富翠珠

F U U S U I J U

前菜 Appetizers

2~3 人前
Dish for 2 to 3

- | | |
|--|--------|
| 1. クラゲの冷菜二種盛り合わせ
双味海蜇 Jelly Fish | ¥2,600 |
| 2. 茹で豚肉のニンニクソース添え ※静岡県産豚肉を使用しております
白片肉 Boiled Pork with Garlic Sauce | 2,050 |
| 3. 三種冷菜の盛り合わせ
三拼盆 Three kinds of Chilled Delicacies | 3,000 |
| 4. 静岡県産地養鶏の冷菜 二種ソース (葱ソース・四川式辛味ソース)
双味鶏 Chilled Boiled Chicken 2 kinds of Chicken Sauce | 2,150 |
| 5. 静岡県産地養鶏のバンバンジー
棒棒鶏 Shredded Chicken with Sesame Sauce | 1,950 |
| 6. 海の幸と野菜のサラダ (1人前)
沙律海鮮 Seafood and Vegetable Salad (Per Person) | 900 |
| 7. カシューナッツの飴だき (100g)
氷糖腰果 Cashew Nut Candy Cooked | 800 |

ふかひれ Shark's Fin

- | | | | |
|-----|--|--------------------------|---------|
| | | 1人前
Dish for 1 | |
| 10. | ふかひれの姿煮100g(醤油味)
紅焼大排翅 Braised Shark's Fin in Brown Gravy | | ¥12,000 |
| 11. | ふかひれの姿煮 35g(醤油味)
紅焼排翅 Braised Shark's Fin in Brown Gravy Per Person | | 5,000 |
| | | 2~3人前
Dish for 2 to 3 | |
| 12. | 蟹肉入りふかひれスープ(醤油味)
蟹肉魚翅 Shark's Fin Soup with Crabmeat | | 4,500 |
| 13. | 干し貝柱入りふかひれスープ 芙蓉仕立て(塩味)
芙蓉魚翅 Shark's Fin Soup with Egg White | | 4,400 |

海老 Prawn and Shrimp

- | | | | |
|-----|---|--------------------------|--------|
| | | 2~3人前
Dish for 2 to 3 | |
| 14. | 大海老のチリソース煮
乾焼明蝦球 Braised Prawns with Chili Sauce | | ¥2,800 |
| 15. | 大海老の駿河湾産桜海老醬炒め(塩味)
桜蝦醬明蝦 Sauteed Prawns with Sakura Shrimp Sauce | | 2,800 |
| 16. | 海老のチリソース煮
乾焼蝦仁 Braised Shrimps with Chili Sauce | | 2,300 |
| 17. | 海老と季節野菜の塩炒め
塩爆蝦仁 Sauteed Shrimps with Seasonal Vegetables | | 2,300 |
| 18. | 海老のマヨネーズソース
沙律蝦仁 Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce | | 2,300 |

鮑 Abalone

2~3 人前
Dish for 2 to 3

- | | |
|---|--------|
| 20. 鮑のオイスターソース煮込み
蠔油鮑片 Braised Abalone in Oyster Sauce | ¥7,800 |
| 21. 鮑の醤油煮込み
紅焼鮑魚 Braised Abalone with Brown Sauce | 7,800 |
| 22. 鮑のクリーム煮込み
奶油鮑魚 Braised Abalone in Cream Sauce | 7,800 |

海鮮 Seafood

2~3 人前
Dish for 2 to 3

- | | |
|--|-------|
| 23. イカと帆立貝の炒め(塩味)
魷花鮮貝 Sauteed Cuttlefish and Scallops | 2,500 |
| 24. イカの四川風辛味炒め(醤油味)
麻辣魷魚 Sauteed Cuttlefish with Spicy Sauce | 2,100 |
| 25. 帆立貝と野菜の駿河湾産桜海老醬炒め(塩味)
桜蝦醬扇貝 Sauteed Scallops with Sakura Shrimp Sauce | 2,800 |

鴨・鶏肉 Duck and Chicken

2~3 人前

Dish for 2 to 3

30. 北京ダック
北京烤鴨 Peking Duck (2枚) ¥2,500
31. 静岡県産“いきいきどり”の唐揚げ油淋ソース添え
油淋鶏 Crispy Chicken with Special Sauce 2,200
31. 静岡県産“いきいきどり”むね肉ときのこのオイスターソース炒め
蠔油鶏片 Sauteed Chicken with Oyster Sauce 2,000
32. 静岡県産“いきいきどり”もも肉とカシューナッツの炒め
腰果鶏丁 Sauteed Diced Chicken and Cashew Nuts 2,200

豚肉 Pork

2~3 人前

Dish for 2 to 3

33. 杭州伝統のトンポーロー
東坡肉 Braised Pork with Vegetables ¥2,600
34. 静岡県産豚肉とピーマンの細切り炒め
青椒肉絲 Sauteed Shredded Pork with sweet Peppers 2,300
35. 静岡県産豚肉の回鍋肉(ホイコーロー)
回鍋肉片 Sauteed Pork and Cabbage with Garlic and Bean Paste 2,300
36. 静岡県産豚フィレ肉の酢豚 黒酢あん
黒醋里脊 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar 2,300
37. 静岡県産豚フィレ肉の酢豚 甘酢あん
糖醋里脊 Sweet and Sour Pork Fillet 2,300

牛肉 Beef

- 2~3 人前
Dish for 2 to 3
40. 静岡県産牛肉ときのこの炒め(醤油味)
香菌牛肉片 Sauteed Sliced Beef with Mushrooms 2,500
41. 静岡県産牛肉のトウチー炒め(醤油味)
豆豉牛肉 Sauteed Beef with Black Bean Paste 2,500
42. 静岡県産牛肉とピーマンの細切り炒め(醤油味)
青椒牛肉絲 Sauteed Shredded Beef with sweet Peppers 2,500
43. 四川麻婆豆腐 ※静岡県産牛肉を使用しております
四川麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Meat with Chili Sauce (Spicy) 2,100

卵 Eggs

- 2~3 人前
Dish for 2 to 3
44. 蟹肉と卵の炒め 甘酢添え
蟹肉炒蛋 Scrambled Eggs with Crabmeat ¥1,650
45. 海老と卵の炒め 甘酢添え
蝦仁炒蛋 Scrambled Eggs with Shrimps 1,650
46. 静岡県産豚肉と、きくらげの卵炒め(醤油味)
炒木須肉 Scrambled Eggs with Pork Edible fungus 1,650

野菜 Hot Vegetables

2~3 人前
Dish for 2 to 3

50. 青菜ときのこのあっさり煮(塩味)
香菌炒青菜 Sauteed Green Vegetables with Mushrooms 1,850
51. 青菜のにんにく炒め(塩味)
炒青菜 Sauteed Green Vegetables with Garlic 1,650
52. アスパラときのこのクリーム煮込み
奶油蔬菜 Braised Asparagus with Cream Sauce 1,850

スープ Soups

2~3 人前
Dish for 2 to 3

53. コーンスープ(塩味)
真珠米湯 Corn Soup 1,250
54. 野菜入り卵スープ(塩味)
素菜蛋花湯 Vegetable and Egg Soup 1,250

麺 Noodles

- | | |
|--|--------|
| 60. ふかひれ姿煮入りスープそば(醤油味)
排翅湯麵 Noodles Soup with Shark's Fin | ¥5,000 |
| 61. 五目スープそば(醤油味)
什錦湯麵 Noodles Soup with Chop-suey | 1,550 |
| 62. 海老入りスープそば(塩味)
蝦仁湯麵 Noodles Soup with Shrimps | 1,450 |
| 63. 椎茸と青菜入りスープそば(塩味)
冬菇青菜湯麵 Noodles Soup with Mushroom and Green Vegetables | 1,350 |
| 64. タンタン麵(ピリ辛ゴマ醤油味)
担担麵 Noodles Soup with Minced Meat and Chili Sauce | 1,350 |
| 65. 五目あんかけ 焼きそば(醤油味)
什錦炒麵 Fried Noodles with Chop-suey | 1,550 |
| 66. 海老入りあんかけ 焼きそば(塩味)
蝦仁炒麵 Fried Noodles with Shrimps | 1,450 |
| 67. 豚肉と野菜入り上海風焼きそば(醤油味)
上海炒麵 Fried Noodles with Meat and vegetables | 1,350 |
| 68. 五目あんかけ かた焼きそば(醤油味)
什錦炸麵 Deep Fried Noodles with Chop-suey | 1,550 |
| 69. 海老入りあんかけ かた焼きそば(塩味)
蝦仁炸麵 Fried Noodles with Shrimps | 1,450 |

飯 Rice

- | | |
|---|--------|
| 70. 五目チャーハン
什錦炒飯 Mixed Fried Rice | ¥1,300 |
| 71. 蟹・海老・鮭入り海鮮レタスチャーハン
生菜蟹炒飯 Seafood Lettuce Fried Rice with Crab, Shrimp and Salmon | 1,400 |
| 72. 五目あんかけご飯(醤油味)
什錦燴飯 Chop-suey on Rice | 1,550 |

点心 Dim-Sum

- | | |
|--|----------|
| 80. ショーロンポー
小籠湯包子 Steamed Pork Buns | (2個) 520 |
| 81. 海老入り肉焼売
焼賣 Pork and Shrimp Siu-mai | (2個) 520 |
| 82. 細切り豚肉入り春巻
炸春巻 Fried Spring Rolls | (2個) 520 |
| 83. 本日の蒸し点心盛り合わせ
蒸籠点心 Three kind of Steamed Dim Sum | (3種) 750 |

デザート Desserts

- | | |
|---|-------------|
| 84. あずき餡入り胡麻だんご
豆沙麻球 Fried Red Bean Jam Balls | (4個) ¥1,240 |
| 85. フレッシュフルーツのせ杏仁豆腐
水果杏仁豆腐 Chilled Almond Jelly with Fruits | 700 |
| 86. バニラアイス
香草冰淇淋 Ice Cream | 620 |
| 87. 静岡県産クラウンメロンのせ杏仁豆腐
蜜瓜杏仁豆腐 Chilled Almond Jelly with Melon | 950 |

表示金額はサービス料、消費税を含んだお支払料金です。

The rates listed with in the parentheses include service and tax