



※写真は¥8,800コースです。

## Party Menu

宴会套餐 パーティメニュー

2名様より承ります

### 台湾テイスティングコース

お一人様 ¥6,800 (税込)

富錦樹開胃菜

前菜3種盛り合わせ

樹子水蓮

水蓮菜と木の実の炒め

老皮嫩肉

台湾揚げ出し豆腐

鳳梨蝦球

揚げ海老とパイナップルのハニーマスタード

油條蒜蓉鮮蚶

カキと揚げパンのニンニクソース

蜜棗煨肉

豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスのソース

松花蒼蠅頭

花ニラとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め

米飯

赤米入りご飯

紅棗銀耳桃膠豆花

桃膠と紅棗・白キクラゲの豆花

台湾茶

台湾茶

### 富錦樹シグニチャーコース

お一人様 ¥8,800 (税込)

富錦樹開胃菜

前菜3種盛り合わせ

特調白斬雞

冷製ゆで鶏の柑橘醤油添え

樹子水蓮

水蓮菜と木の実の炒め

老皮嫩肉

台湾揚げ出し豆腐

油條蒜蓉鮮蚶

カキと揚げパンのニンニクソース

糖醋百花油條

揚げパンと海老すり身の甘酢炒め

蜜棗煨肉

豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスのソース

餃子牛

ブライムビーフの一口ステーキ

松花蒼蠅頭

花ニラとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め

米飯

赤米入りご飯

紅棗銀耳桃膠豆花

桃膠と紅棗・白キクラゲの豆花

台湾茶

台湾茶

Pairing Drink 3種 ¥3,800

上記コースに追加で、当店おすすめの  
シャンパン・白ワイン・赤ワインをお楽しみ頂けます。

如果您在17:00之後用餐，結賬時將收取10%的服務費

※17:00以降のご来店の際は、サービス料10%を頂戴いたします。

因為共用的烹飪工具較多，請容易食物過敏的客人小心點菜內容。

※共通の調理器具を多く用います、各種アレルギーに敏感な方は摂取をお控えください。

Please be advised that all of our food is prepared in the same kitchen, cooking utensils and dishes in the same dishwashers. Hence, the risk of cross contamination always exists.



## Premium Tasting Course

富錦樹プレミアムテイastingコース

2名様より承ります

お一人様 ¥12,000 (税込)

### 富錦樹開胃菜

前菜3種盛り合わせ

### 台味鮮活南非鮑

台湾風あわびの冷製 ピクルス添え

### 樹子水蓮

水蓮菜と木の実の炒め

### 金萱白玉牛腱

牛すね肉の煮込みキンセン茶仕立て

### 宮保鮮龍蝦

ロブスターのピリ辛炒め

### 骰子牛

プライムビーフの一口ステーキ

### 松花蒼蠅頭

花ニラとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め

### 烏魚子炒飯

台湾産カラスミと葉ニンニクのチャーハン

### 花椒白焼魚翅羹

鱈のフライ入りフカヒレと白菜の煮込み

### 紅棗銀耳桃膠豆花

桃膠と紅棗・白キクラゲの豆花

### 台湾茶

台湾茶

Pairing Drink 3種 ¥3,800

上記コースに追加で、当店おすすめの  
シャンパン・白ワイン・赤ワインをお楽しみ頂けます。

如果您在17:00之後用餐，結賬時將收取10%的服務費

※17:00以降のご来店の際は、サービス料10%を頂戴いたします。

因為共用的烹飪工具較多，請容易食物過敏的客人小心點菜內容。

※共通の調理器具を多く用います、各種アレルギーに敏感な方は摂取をお控えください。

Please be advised that all of our food is prepared in the same kitchen, cooking utensils and dishes in the same dishwashers. Hence, the risk of cross contamination always exists.