2015 年版

招福門 団体様専用

改定 2015 年 4 月 1 日～

宴会メニューのご案内

フカヒレセットランチ lunch

1. フカヒレのカルパッチョ入り前菜盛り合わせ
2. フカヒレ入りかぼちゃクリームスープ
3. フカヒレ入り“焼き小龍包”
4. フカヒレ入り海老のすり身絹笠茸詰め
5. フカヒレとたっぷり野菜の炒め
6. こくまろ“フカヒレご飯”
7. 本日のデザート

~~3,000円込~~ → 2,700 円込

飲茶ランチ lunch

1. 二種前菜の盛り合わせ
2. 海老蒸し餃子
3. 肉焼売
4. 蟹の卵入り焼売
5. 春巻
6. 招福門名物“焼き小龍包”
7. 大根もち
8. 叉焼入り饅頭
9. 蓮の葉包みの五目ちまき
10. 胡麻団子
11. 杏仁豆腐

※ 平日のランチタイムのみ承ります。

2,200 円込

飲茶食べ放題（33 種類）

（ランチ 90 分 / ディナー 120 分）

lunch dinner

2,800 円込

朝陽門コース dinner

1. 三種前菜盛り合わせ
2. フカヒレ入りかぼちゃスープ
3. 招福門名物“焼き小龍包”
4. 鶏肉と季節野菜の炒め
5. 海老のチリソース
6. 麻婆豆腐
7. こくまろ“フカヒレご飯”
8. 本日のデザート

~~3,600円込~~ → 3,240 円込

延平門コース dinner

1. 三種前菜盛り合わせ
2. 蟹肉とフカヒレ入りかぼちゃスープ
3. 招福門名物“焼き小龍包”
4. ホタテと季節野菜の炒め
5. 海老のチリソース
6. 牛肉の黒豆ソース炒め
7. こくまろ“フカヒレご飯”
8. 本日のデザート

~~4,600円込~~ → 4,140 円込

朱雀門コース dinner

1. フカヒレのカルパッチョ入り特製前菜の盛り合わせ
2. 蟹肉と青のりのフカヒレスープ
3. 本日の三種点心盛合せ
4. 銘柄豚の黒酢の酢豚
5. 大海老の二種ソース
6. ほぐしフカヒレ姿のこくまろ土鍋ご飯
7. 本日のデザート

~~5,800円込~~ → 5,220 円込

フカヒレ三昧コース dinner

1. フカヒレのお刺身サラダ仕立て
2. フカヒレ入りエダマメのポタージュ
3. 季節野菜とホタテ貝のマスタード炒め
4. フカヒレ入り“焼き小龍包”
5. フカヒレ入り大海老の二種ソース
6. ほぐしフカヒレ姿のこくまろ土鍋ご飯
7. 本日のデザート

~~5,800円込~~ → 5,220 円込

※写真はイメージです。

地久門コース dinner

1. 五種前菜盛り合わせ
2. 蟹の卵入りフカヒレのスープ
3. 招福門名物“焼き小龍包”
4. 大海老のチリソース
5. 国産鴨の北京ダック（1 枚）
6. アワビのクリーム煮トリュフ風味
7. こくまろ“フカヒレご飯”
8. 本日のデザート

~~7,800円込~~ → 7,020 円込

招福門コース dinner

1. フカヒレのカルパッチョ入り特製前菜盛り合わせ
2. 吉切鮫の尾ビレの姿煮込み
3. 国産鴨の北京ダック（1 枚）
4. 豆苗の香港式腸粉～香港式蒸しクレープ～
5. 牛ヒレ肉と季節野菜のハニーペッパー炒め
6. 鮑とフカ尾身の土鍋煮込み
7. 伊勢海老のチリソース伊府麺～招福門スタイル～
8. 魚型マンゴープリン生クリームがけとココナッツ団子
9. 凍頂烏龍茶

~~11,800円込~~ → 10,620 円込

大小様々な個室を 12 部屋ご用意し
大切なお客様とのご会食、大人数での
ご宴会などシーンに合わせて
フレキシブルにご利用いただけます。
ご希望に応じて特別コースも
承りますのでお気軽にご相談ください。

飲み放題プラン／ 2,280 円込

コンパニオン 1 名／ 16,200 円込

※コンパニオンの飲み放題は 1,140 円込 となります。

天長門コース dinner

1. フカヒレのお刺身入り特製前菜盛り合わせ
2. 才捲き海老の老酒付け湯引き
3. タラバ蟹肉入りフカヒレの姿煮
4. 活伊勢海老のＸＯ醤辣椒蒸し
5. フカヒレとフカ尾身の土鍋煮込み
6. 生鮑と平貝の塩味炒め
7. 国産牛のステーキ～赤ワインソース仕立～
8. 海鮮の伊府麺の煮込み～招福門スタイル～
9. 魚型マンゴープリン生クリームがけとココナッツ団子
10. 龍井茶

~~15,000円込~~ → 13,500 円込

横濱中華街 招福門 魚翅酒家 點心酒家

お問合せ・ご予約

045-664-4141

〒231-0023
神奈川県横浜市中区山下町81-3
http://www.shofukumon.com