

C
¥30,800 (税込/Tax-included)
(¥28,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

朝天龍蝦球
伊勢海老のガーリックと
朝天唐辛子の炒め
Stir-fried spiny lobster and garlic and chili sauce

干煎香魚翅
フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き
すだちの香る上湯ソース
*Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom
with special sauce*

北京脆鴨子
名物北京ダック
Beijing roasted duck

肝汁炒鮑魚
アワビと松茸の炒め
肝の風味を纏わせて
*Stir-fried abalone and matsutake mushroom
with abalone liver sauce*

茭白和牛腿
和牛ランプ肉の細切りと
マコモ茸のピリ辛塩炒め
*Stir-fried Wagyu beef and vegetables
with salt and chili taste*

干魚子炒飯
老酒漬けからすみの煮込み炒飯
土鍋仕立て
Braised fried-rice and dried millet roe with sou sauce

是日凍甜品
季節のおすすめデザート
Seasonal special dessert

D
¥44,000 (税込/Tax-included)
(¥40,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

朝天龍蝦球
伊勢海老のガーリックと
朝天唐辛子の炒め
Stir-fried spiny lobster and garlic and chili sauce

藥膳佛跳牆
フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と藥膳の極上蒸しスープ
*Steamed soup with shark's fin and abalone, sea cucumber,
softshell turtle, Chinese medicine*

北京脆鴨子
名物北京ダック
Beijing roasted duck

蠔油煮干鮑
干し鮑のオイスターソース煮込み
Braised dried abalone with oyster sauce

干魚子和牛
和牛と老酒漬けからすみの炒め
*Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe
with original soy sauce*

松露蟹肉飯
トリュフと蟹肉の炒飯
Fried-rice with crab meat and truffle

富麗華甜品
特製デザート盛り合わせ
Special dessert with bird's nest