

ディナーコース / Dinner course

真珠
Pearl

焼味彩拼盆
前菜盛合せ

Selected appetizers (4 kinds)

翡翠大蝦球

大海老の青じそ風味炒め 翡翠仕立て
Stir-fried prawn with green perilla sauce

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック
Peking duck

干貝元壺翅

フカヒレの煮込みスープ
滋味深い干し貝柱と白菜の甘味とともに
Shark's fin soup with dried scallop

地辛子牛絲

牛リブソース肉の地がらし炒め
Stir-fried beef with Japanese mustard flavor

蒜茸炒時蔬

本日野菜のあっさり炒め
Today's vegetables

香港双点心

香港式 点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

又焼香炒飯

生姜の香るチャーシューのチャーハン
Fried rice with roasted pork and ginger flavor

是日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

¥13,000

(税・サービス料別)

翠玉
Emerald

焼味彩拼盆
前菜盛合せ

Selected appetizers (4 kinds)

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック
Peking duck

姜葱鮮鮑片

活きアワビの老酒香るジンジャーソース炒め
Stir-fried abalone with ginger sauce and Shaoxing rice wine flavor

紅焼大排翅

フカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin in special sauce

馬拉醬猪柳

イベリコ豚“ベジョータ”特製えびみそ醬炒め
Stir-fried Iberian pork and vegetables with chili and shrimp sauce

蒜茸炒時蔬

本日野菜のあっさり炒め
Today's vegetables

香港双点心

香港式 点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

和牛粒炒飯

松の実入り、和牛チャーハン
Wagyu fried rice with pine nuts

是日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

¥16,000

(税・サービス料別)

※これらのコースはお二人様よりご注文いただけます。
※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。
※表示価格には別途8%の消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、
予め係りの者にお申し付けください。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests.
※This menu is subject to change without notice and subject to 10% service charge.
※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax
and subject to 10% service charge.
※Should you have any food allergies or special requests

蒼玉
Sapphire

精美華拼盆
金華豚入り 前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

黒蒜炆赤鯧
熟成のどぐろの煮込み 黒にんにく風味
Braised rock fish with aged black garlic sauce

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック
Peking duck

上湯干煎翅
蟹肉とフカヒレの煎り焼き 上湯ソース
Stir-fried shark's fin with special sauce

特選海上鮮
本日の特選海鮮料理
Today's special seafood

白灼和牛肉
和牛の湯引き 香り葱醤油ソース
Parboiled Wagyu with original soy sauce

蒜茸炒時蔬
本日野菜のあっさり炒め
Today's vegetables

干魚子炒飯
からすみの卵白仕立てチャーハン
Fried rice with dried mullet roe and egg white

特選凍甜品
特選デザート
Today's special dessert

¥21,000
(税・サービス料別)

琥珀
Amber

精美華拼盆
金華豚入り 前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

特選海上鮮
本日の特選海鮮料理
Today's special seafood

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック
Peking duck

佛跳牆燉湯
フカヒレ、鮑、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ
Traditional Chinese medicinal soup

香辣大螯蝦
ブルターニュ産 オマール・ブルー
タイ風ピリ辛えび味噌クリーム炒め バジルの香り
Stir-fried blue lobster with cream of chili and shrimp sauce

牛蒡和牛肉
和牛フィレ肉と堀川ごぼうの炒め
Stir-fried Wagyu fillet and Horikawa burdock with soy sauce

葱油炒根菜
旬の野菜 郷土風仕立て
Stir-fried seasonal vegetables

北海蟹炒飯
たらば蟹と青じその卵白仕立てチャーハン
Fried rice with red king crab and egg white

官燕凍甜品
燕の巣入りデザートプレート
Special bird's nest dessert

¥30,000
(税・サービス料別)