

ディナーコース / Dinner course

真珠 Pearl

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

XO 茼蒿黄帶子
活けホタテ貝と黄ニラのX.O醬炒め
Stir-fried scallop with X.O sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

夏草花魚翅羹
夏草花入りフカヒレのスープ
Shark's fin soup with Chinese mushroom

豉汁西芹牛柳
牛リブソースと根セロリの黒豆ソース炒め
Stir-fried beef with black bean sauce

田園香炒時蔬
旬野菜の香り炒め
Seasonal vegetables

香港式双點心
香港式 点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

芽菜肉松炒飯
挽き肉と芽菜のチャーハン
Fried rice and minced pork with Chinese green

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥13,000
(税・サービス料別)

翠玉 Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

金沙炸大蝦球
大海老の衣揚げ咸蛋ソース
Deep-fried prawn with salted egg crust

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

干貝扒吉切翅
フカヒレの姿煮込み 乾貨干し貝柱ソース
Braised whole shark's fin in special dried scallop sauce

地辛子猪肉柳
イベリコ豚“ベジョータ”の地辛子炒め
Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard flavor

田園香炒時蔬
旬野菜の香り炒め
Seasonal vegetables

香港式双點心
香港式 点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

松露和牛炒飯
和牛とトリュフのチャーハン
Wagyu fried rice with truffle flavor

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥16,000
(税・サービス料別)

※各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。

※表示価格に別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。

※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 require a minimum of two persons ordering the same menu.

※Menus are subject to change without notice.

※All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 8% consumption tax.

※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

蒼玉
Sapphire

特式焼味拼盆
金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

白灼新鮮赤貝
活け赤貝の湯引き 特製醤油仕立て
Parboiled ark shell with original soy sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

柚子干煎魚翅
特上フカヒレの煎り焼き 柚子香る上湯ソースかけ
Stir-fried shark's fin with special sauce

風沙鮮鮫鱈球
鮫鱈の香ばしい山椒塩揚げ
Deep-fried monkfish with Japanese pepper

富麗華酒和牛
和牛の富麗華酒炒め
Stir-fried Wagyu with Chinese rice wine sauce

姜味炒芥蘭菜
芥蘭菜の生姜炒め
Stir-fried Chinese broccoli with ginger sauce

馬拉海鮮炒飯
馬拉海鮮チャーハン
Seafood fried rice with chili shrimp sauce

特式美甜品盆
特選デザート
Today's special dessert

¥21,000
(税・サービス料別)

琥珀
Amber

特式焼味拼盆
金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

蒜茸蒸鮮大蛤
活けハマグリ of ガーリック蒸し
Steamed clam with garlic flavor

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

琥珀宮佛跳牆
フカヒレ、鮑、乾貨と藥膳の極上蒸しスープ
Traditional Chinese medicinal soup

金沙鮮赤鱈球
ノドグロの香り揚げ 塩漬け卵ソース
Deep-fried rockfish with salted egg crust

姜葱青大螯蝦
オマールブルー 老酒ジンジャーソース
Stir-fried blue lobster with ginger sauce

地辛子炒羊肉
ラムステーキ肉と旬野菜の地辛子炒め
Stir-fried lamb meat with Japanese mustard sauce

魚子蛋白炒飯
カラスミと卵白のチャーハン
Fried rice with dried mullet roe and egg white

特式美甜品盆
燕の巣入り特選デザート
Today's special dessert

¥30,000
(税・サービス料別)