

# 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*

翡翠炒鮮帶子  
活け帆立貝の青ジソ香る翡翠炒め  
*Stir-fried scallop with green pellira sauce*

北京式片皮鴨  
名物 ペキンダック  
*Beijing duck*

鮑魚絲魚翅羹  
フカヒレと鮑のスープ  
*Shark's fin soup with abalone*

馬拉醬牛肉柳  
牛リブの馬拉醬炒め  
*Stir-fried beef with chili shrimp sauce*

田園香炒時蔬  
野菜の香り炒め  
*Stir-fried vegetables*

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

松子大良炒飯  
松の実とたまり醤油の黒チャーハン  
*Chinese soy sauce fried rice with pine nuts*

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*

豉汁炒大蝦球  
大海老のトウチ炒め  
*Stir-fried prawn with black bean sauce*

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 with dried scallop sauce*

花椒麻醬猪柳  
イベリコ豚“ベジョータ”の花椒麻醬炒め  
*Stir-fried Iberian pork with sesame and Sichuan chili sauce*

田園香炒時蔬  
野菜の香り炒め  
*Stir-fried vegetables*

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

和牛肉粒炒飯  
和牛チャーハン  
*Wagyu fried rice*

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

是日厨師海鮮  
本日の特選海鮮料理  
Today's seafood

北京式片皮鴨  
名物 ペキンダック  
Beijing duck

蟹肉干煎魚翅  
特上フカヒレと蟹肉の煎り焼き 上湯ソースかけ  
Stir-fried shark's fin and crab meat with special sauce

金沙炸鮮舌鮚  
舌平目の塩漬け卵香る衣揚げ  
Deep-fried sole with salted egg crust

地辛子炒和牛  
和牛の地辛子炒め  
Stir-fried Wagyu with Japanese mustard sauce

田園香炒時蔬  
野菜の香り炒め  
Stir-fried vegetables

貝柱蛋白炒飯  
干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン  
Fried rice with dried scallops and egg white

特式美甜品盆  
特選デザート  
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

是日厨師海鮮  
本日の特選海鮮料理  
Today's seafood

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、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ  
Traditional Chinese medicinal soup

麻辣青大螯蝦  
オマールブルーと春雨の麻辣醬煮込み  
Braised blue lobster and bean vermicelli with Sichuan chili sauce

蜜汁黒蒜和牛  
和牛の炒め 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース  
Stir-fried Wagyu with honey and black garlic sauce

蟹肉扒白露笋  
ホワイトアスパラガスのたらば蟹あんかけ  
Braised white asparagus with crab meat sauce

松露肉松炒飯  
トリュフの香る豚挽き肉チャーハン  
Ground pork fried rice with truffle flavor

特式美甜品盆  
燕の巣入り特選デザート  
Dessert

¥30,000  
(税・サービス料別)