

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

豉汁蒸鮮白貝
鮮貝と春雨のブラックビーンソース蒸し
Steamed shellfish with black bean sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

紫菜海鮮魚翅
ふかひれと海鮮の福建岩海苔スープ
Shark's fin and seafood soup with seaweed

羅勒富乳鶏球
いわい鶏の富乳バジルソース煮込み
Braised chicken with fermented bean curd and basil 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)

雪菜肉崧炒飯
挽き肉と雪菜のチャーハン
Ground pork fried rice with Chinese pickles

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

碧綠炒鮮魷魚
アオリイカの青紫蘇炒め
Stir-fried squid with green perilla 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

白灼和牛肉片
和牛の湯引き あっさり醤油
Parboiled Wagyu with original soy 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)

XO海鮮炒飯
海鮮入りXO醬チャーハン
Seafood fried rice with X.O sauce

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、予告なく変更する場合がございます。

※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

碧緑炒鮮栄螺
活サザエの青紫蘇炒め
Stir-fried turban shell with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

蟹肉干煎魚翅
特上ふかひれと蟹肉の煎り焼き 上湯あんかけ
Stir-fried shark's fin and crab meat with special sauce

金沙石斑魚片
鮮魚ハタの衣揚げ 塩漬け卵のソース
Deep-fried grouper with salted egg sauce

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

田園香炒時蔬
野菜の香り炒め
Stir-fried vegetables

蝦醬海鰻炒飯
穴子と茄子のピリ辛海老味噌チャーハン
*Spicy fried rice with conger eel and eggplant (*with shrimp paste)*

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

葡汁青大螯蝦
オマールブルーのマカオ風 ターメリックソース
Braised blue lobster with coconut and turmeric sauce

山葵炒牛腩利
和牛フィレ肉と旬野菜の山葵炒め
Stir-fried Wagyu fillet with wasabi sauce

北海海胆炒飯
海胆のチャーハン
Sea urchin fried rice

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)