

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

香辣汁大蝦球
大海老のタイ風味海老味噌クリーム炒め
Stir-fried prawn with chili cream sauce of shrimp paste

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

蟹肉冬茸魚翅
ふかひれと蟹肉、すり流し冬瓜のスープ
Shark's fin soup with crab meat and winter melon

黒蒜炊鮮鱸魚
スズキと夏野菜の熟成黒ニンニク煮込み
Braised sea bass with black garlic

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)

粟米鷄粒炒飯
鶏肉とトウモロコシのチャーハン
Chicken and corn fried rice

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

実山椒炸星鰻
穴子の実山椒香り揚げ
Deep-fried conger-eel with green peppercorn flavor

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

梅肉黒醋猪柳
イベリコ豚の梅肉黒酢炒め
Stir-fried Iberian pork with black vinegar and salted plum 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)

松露和牛炒飯
和牛チャーハン トリュフの香り
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

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

実山椒炒鱸魚
鮮魚スズキの実山椒炒め
Stir-fried sea bass with green peppercorn

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

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

特式美甜品盆
特選デザート
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

碧緑青大螯蝦
オマールブルー 青シソ香る翡翠ソース
Braised blue lobster with green perilla sauce

咸魚炒牛腩利
和牛フィレ肉と旬野菜の塩魚ソース
Stir-fried Wagyu fillet with salted fish 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)