

# 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)