

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

豉汁蒸鮮帶子
帆立貝のブラックビーンソース蒸し
Steamed scallops with black bean sauce

松露竹筴魚翅
トリュフ香るキノガサ茸とふかひれスープ
Shark fin soup with kinugasa mushroom and truffle flavor

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

酸橘糖醋斑球
鮮魚ハタの衣揚げ スダチ香る甘酢ソース
Deep fried grouper with sweet and sour citrus sudachi sauce

田園香炒時蔬
本日野菜の炒め
Stir-fried vegetables

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

蝦醬牛崧炒飯
牛挽き肉の海老味噌風味チャーハン
Ground beef fried rice with shrimp sauce

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥13,000
(税・サービス料別)

2名様より

翠玉 Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

黄金沙鮮蝦球
大海老の香り揚げ 塩卵ソースの衣和え
Deep fried prawns with salted egg sauce

干貝扒吉切翅
ふかひれの姿煮込み 乾貨干し貝柱ソース
Braised whole shark fin with dried scallop sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

地辛子炒猪柳
イベリコ豚"ベジョータ"の地辛子炒め
Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard

田園香炒時蔬
本日野菜の炒め
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)

2名様より

※各コースは2名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 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

黄金沙鮮星鰻
穴子の香り揚げ 塩卵ソースの衣和え
Deep fried conger-eel with salted egg crust

松菌干煎魚翅
特上ふかひれと松茸の煎り焼き 上湯あんかけ
Stir-fried shark fin and Matsutake mushroom with special sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

XO炒鮮鮑魚
活けあわびのXO醬炒め
Stir-fried abalone with XO sauce

白灼時菜和牛
和牛の湯引き 広東式あっさり醤油
Parboiled Wagyu with original soy sauce

貽貝砂鍋炒飯
モンサンミッシェル産 ムール貝の煮込みチャーハン
Braised fried rice with blue mussels

特式美甜品盆
特選デザート
Dessert

¥21,000
(税・サービス料別)

2名様より

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

XO炒鮮鮑魚
活けあわびのXO醬炒め
Stir-fried abalone with XO sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

松菌燉大排翅
滋味 姿ふかひれと松茸の極上蒸しスープ
Steamed shark fin soup with Matsutake mushroom

姜葱汁青大螯
オマールブルーの老酒ジンジャーソース
Braised blue lobster with ginger sauce

密汁黒蒜牛腩利
和牛フィレ肉の熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース
Stir-fried Wagyu filet with honey and black garlic sauce

星鰻砂鍋炒飯
穴子と茄子のピリ辛蝦醬土鍋焼きチャーハン
Conger-eel and eggplant fried rice with chili shrimp paste

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)

2名様より