

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

翡翠炒蝦球
大海老の青紫蘇炒め
Stir-fried prawn with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

三菇魚翅羹
三種キノコとふかひれのスープ
Shark fin soup with mushroom

豉汁旬菜牛柳
牛リブのブラックビーンソース炒め
Stir-fried beef with black bean sauce

香港式双点心
香港式 蒸し点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

蟹肉金沙炒飯
蟹肉と塩漬け卵のチャーハン
Crab meat fried rice with salted egg

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

木姜油時菜炒鮮貝
鮮貝と旬野菜の炒め 木姜油の香り
Stir-fried clam with flavor oil

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

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

露醬独活炒猪肉柳
イベリコ豚の露味噌ソース炒め
Stir-fried Iberian pork with butterbur miso sauce

田園香炒時蔬
青菜の炒め
Stir-fried vegetables

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、予告なく変更する可能性があります。

※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

白飯魚炒鮮奶
シラウオと百合根の滑らかミルク炒め
Stir-fried ice fish with creamy egg white

蟹肉干煎魚翅
特上ふかひれの煎り焼き 上湯ソースかけ
Stir-fried shark fin with special sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

蛎油蝦子鮑片
あわびの蝦子煮込み オイスターソース
Braised abalone with shrimp roe and oyster sauce

羅勒富乳羊肉
ラムステーキ肉とキノコの富乳バジルソース炒め
Stir-fried lamb meat and mushroom with fermented bean curd sauce

桜蝦洋葱炒飯
桜海老と新玉葱のチャーハン
Fried rice with sakura shrimp

精美凍甜点品
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

木姜油時菜炒鮮貝
鮮貝と旬野菜の炒め 木姜油の香り
Stir-fried clam with flavor oil

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

琥珀宮佛跳牆
ふかひれ、あわび、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ
Traditional Chinese medicinal soup

香辣羅勒青大螯
オマールブルーのタイ風ピリ辛蝦醬ソース
Stir-fried blue lobster with chili cream sauce

豉汁小包菜牛腩利
和牛フィレ肉と旬野菜の黒豆ソース
Stir-fried Wagyu fillet and vegetables with black bean sauce

萤火魷蝦子撈麵
ホタルイカと新牛蒡の蝦子和え麵
Stir-fried noodle with firefly squid and shrimp roe

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥30,000
(税・サービス料別)

2名様より