

ディナーコース / Dinner course

真珠

Pearl

翠玉

Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

木姜油白果蝦球
大海老の炒め 爽やかな木姜油の香り
Stir-fried prawn with flavored oil

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

牛油果蟹肉魚翅
蟹肉とアボカドのふかひれスープ
Avocado soup with shark fin and crab meat

地辛子猪柳
イベリコ豚ベジータの地辛子ソース炒め
Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard sauce

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

松露牛崧炒飯
牛挽き肉とトリュフのチャーハン
Ground pork fried rice with truffle flavor

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥13,000

2名様より

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

油泡炒双鮮
二種海鮮のあっさり炒め
Stir-fried and lightly salted seafood

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

薄荷旬菜猪柳
イベリコ豚ベジータの雲南式ハーブ炒め
Stir-fried Iberian pork with fresh herb, Yunnan style

奶油鶏油菌煎鮮貝
煎り焼き帆立貝とジロール茸のきのこクリームソース
Roasted scallop with chanterelle mushroom and cream sauce

地辛子和牛炒飯
和牛肉のチャーハン 地辛子風味
Wagyu fried rice with Japanese mustard flavor

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥18,000

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%、消費税を頂戴いたします。

※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
金華叉焼入り前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

碧緑時菜鮑魚
活けあわびの青紫蘇炒め 翡翠仕立て
Stir-fried abalone with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

柚香干煎魚翅
特上ふかひれの煎り焼き 柚子香る上湯ソース
Stir-fried shark fin with yuzu citron flavored special sauce

豉汁蒸石斑球
鮮魚ハタのブラックビーン蒸し
Steamed grouper with black bean sauce

地辛子和牛肉
和牛と彩り野菜の地辛子ソース炒め
Stir-fried Wagyu with Japanese mustard sauce

冬蔭海鮮炒飯
帆立貝と蟹肉のチャーハン ~香り爽やかなスパイスで~
Seafood fried rice with refreshing spices

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥25,000

2名様より

琥珀
Amber

特式焼味拼盆
金華叉焼入り前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

松露上湯龍蝦
伊勢海老の炒め トリュフ金華ハムのソース
Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce

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

奶油鶏油菌斑球
鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮
Braised grouper with chanterelle mushroom and cream sauce

無花果汁牛腩利
和牛フィル肉 老酒漬けイチジクのソース
Stir-fried Wagyu fillet with fig sauce soaked in Shaoxing wine

大閘蟹扒湯麵
上海蟹あんかけのつゆ麵
Shanghai crab noodle soup

是日冰鎮官燕
海燕の巢のデザート
Bird's nest dessert

¥36,000

2名様より