

12/28~1/3限定

新春ディナーコース *Dinner Course menu*

ガーネット  
柘榴石

*Garnet*

精品華拼盆  
金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

陳皮蒸石斑球  
鮮魚ハタの陳皮の香り蒸し  
*Steamed grouper with soy sauce and dried tangerine peel*

明炉掛烤鴨  
名物 ペキンダック  
*Peking duck*

元壺  
ふかひれの煮込みスープ  
*Shark fin soup*

炒猪柳  
イベリコ豚のお料理  
*Iberian pork dishes*

香港双點品  
香港式 点心二品  
*Selected dim sum(2kinds)*

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*

精美甜點品  
本日のデザート  
*Today's dessert*

¥18,000

トパーズ  
黄玉石

*Topaz*

精品華拼盆  
金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

時菜炒鮑片  
活けあわびの炒め  
*Stir-fried abalone*

明炉掛烤鴨  
名物 ペキンダック  
*Peking duck*

燉排翅  
姿ふかひれの滋養蒸しスープ  
*Steamed whole shark fin soup*

炒和牛  
和牛の炒め  
*Stir-fried Wagyu*

香港双點品  
香港式 点心二品  
*Selected dim sum(2kinds)*

北海蟹青紫蘇炒飯  
タラバ蟹と青紫蘇のチャーハン  
*Crab meat fried rice with green perilla*

精美甜點品  
本日のデザート  
*Today's dessert*

¥23,000

ルビー  
紅玉石

*Ruby*

精品華拼盆  
金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

龍蝦  
伊勢海老のお料理  
*Lobster dishes*

明炉掛烤鴨  
名物 ペキンダック  
*Peking duck*

大閘蟹排翅  
姿ふかひれの濃厚上海蟹蟹みそかけ  
*Braised shark fin with Shanghai crab sauce*

蛎油鮑魚  
煮あわびのオイスターソース  
*Braised abalone with oyster sauce*

和牛腓利  
和牛フィレ肉の炒め  
*Stir-fried Wagyu fillet*

干貝蛋白炒飯  
干し貝柱のチャーハン  
*Dried scallop fried rice*

特式美甜品  
特撰デザート  
*Today's dessert*

¥30,000

※これらの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。  
※表示価格に対して別途10%の消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
※食材によるアレルギーなどございましたら、予め振りの者にお申し付けください。