

12/29～1/3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
金華叉焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

柚子香蒸帯子
帆立貝の柚子風味蒸し
Steamed scallop with yuzu citrus flavored soy sauce

明炉掛焼鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

元壺翅
ふかひれの煮込みスープ
Shark fin soup

梅香黒酢猪柳
やまゆり豚の梅肉黒酢ソース
Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce

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

鮑粒魚子露筍炒飯
鮑と飛子のチャーハン
Abalone and flying fish roe fried rice

精美甜點品
デザート
Dessert

¥19,800

トパーズ
黄玉石

Topaz

精品華拼盆
金華叉焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

龍蝦汁蝦球
大海老の炒め 濃厚な海老味噌ソース
Stir-fried prawn with lobster roe sauce

明炉掛焼鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

麻利菌燉排翅
姿ふかひれとモリエ茸の滋養蒸しスープ
Steamed whole shark fin and morel mushroom soup

葱爆黒椒和牛
和牛と九条葱の黒胡椒炒め
Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper

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

鮑粒魚子露筍炒飯
鮑と飛子のチャーハン
Abalone and flying fish roe fried rice

精美甜點品
デザート
Dessert

¥25,300

ルビー
紅玉石

Ruby

精品華拼盆
金華叉焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

碧緑龍蝦球
伊勢海老の青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried spiny lobster with green perilla sauce

明炉掛焼鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

紅焼大排翅
姿ふかひれの煮込み
Braised whole shark fin with oyster sauce

柚香蒸石斑球
鮮魚ハタの柚子風味蒸し
Steamed grouper with yuzu citrus flavored soy sauce

松露上湯和牛腩利
和牛フィレ肉 トリュフ上湯ソース
Stir-fried Wagyu fillet with truffle flavored sauce

大開蟹湯麵
上海蟹のあんかけつゆそば
Shanghai crab noodle soup

精美甜點品
デザート
Dessert

¥33,000

※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。
※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%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。