

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*

精品金華拼盆  
金華又焼入り前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

柚子上湯蒸鮮魚  
鮮魚の蒸し 柚子香る上湯ソース  
*Steamed white fish with yuzu citron flavored special sauce*

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
*Beijing duck*

濃白湯元壺翅  
ふかひれの濃厚白湯煮込みスープ  
*Braised shark fin soup*

梅香黒醋百合豚  
やまゆり豚の梅肉黒酢ソース  
*Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce*

青紫蘇魚子帯子炒飯  
帆立と飛子、青紫蘇のチャーハン  
*Scallop and flying fish roe fried rice with green perilla*

精美甜点品  
デザート  
*Dessert*

¥22,000  
(税込・サ別)

トパーズ  
黄玉石

*Topaz*

精品金華拼盆  
金華又焼入り前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

碧緑炒鮑魚  
鮑の青紫蘇炒め 翡翠ソース  
*Stir-fried abalone with green perilla sauce*

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
*Beijing duck*

金銀貝燉排翅  
帆立と干し貝柱、ふかひれの蒸しスープ  
*Steamed soup with shark fin and scallop*

松露上湯和牛  
和牛肉 トリュフと上湯のソース  
*Stir-fried Wagyu beef with truffle sauce*

蟹肉芹菜炒飯  
蟹肉とセリのチャーハン  
*Fried rice with crab meat and Japanese parsley*

精美甜点品  
デザート  
*Dessert*

¥28,600  
(税込・サ別)

ルビー  
紅玉石

*Ruby*

精品金華拼盆  
金華又焼入り前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

XO醬炒龍蝦  
伊勢海老のXO醬炒め  
*Stir-fried lobster with XO sauce*

迷你藥膳仏跳牆  
ふかひれ、鮑、乾貨と藥膳の極上蒸しスープ  
*Traditional Chinese medicinal soup*

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
*Beijing duck*

蜜汁黒蒜牛排粒  
和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース  
*Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce*

芹菜蟹肉蛋白炒飯  
蟹肉とセリの卵白チャーハン  
柚子香るスープを添えて  
*Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white*

精美甜点品  
デザート  
*Dessert*

¥50,000  
(税込・サ別)

※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、予告なく変更する可能性があります。  
※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%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、予め係りの者にお申し付けください。