

# 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

木姜油帶子  
帆立貝と旬野菜の木姜油炒め  
Stir-fried scallop and vegetables with flavored oil

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

干貝魚翅羹  
ふかひれと干し貝柱のスープ  
Shark fin and dried scallop soup

魚香茄瓜蝦球  
大海老と茄子の魚香炒め  
Stir-fried prawn and eggplant with yuxiang sauce

琥珀宮双味点心  
点心二種  
Selected dim sum (2 kinds)

粟米鷄粒炒飯  
鶏せせり肉とウモロコシのチャーハン  
Chicken and corn fried rice

精美凍甜点品  
デザート  
Dessert

¥14,300  
(税込・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

碧緑炒鮮魷  
スミカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て  
Stir-fried calamari with green perilla sauce

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

濃白湯大排翅  
ふかひれの煮込み 濃厚白湯ソースで  
Braised whole shark fin

実山椒炸星鰻  
穴子の実山椒揚げ  
Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns

梅肉黒醋猪肉  
やまゆり豚の梅肉黒酢ソース炒め  
Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with vinegared plum sauce

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

¥19,800  
(税込・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。

※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, inclusive of consumption tax and subject to an additional 10% service charge.

※ Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

蒼玉  
Sapphire

四大海福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers

油泡旬菜鱸魚  
鮮魚と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted white fish with seasonal vegetables

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

准杞紅棗燉排翅

特上ふかひれと枸杞の実の葉膳蒸しスープ  
Steamed shark fin and wolfberry soup

蓴菜酢橘帯子

帆立貝の柑橘香るジュンサイソース  
Stir-fried scallop with sudachi scented water shield sauce

富乳羅勒羊肉

仔羊ロース肉の炒め 富乳バジルソース  
Stir-fried lamb meat with fermented bean curd sauce

星鰻茄瓜炒飯

穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン  
Conger eel, eggplant and green perilla fried rice with chili shrimp paste

精美凍甜点品

デザート  
Dessert

¥27,500

2名様より

(税込・サービス料別)

琥珀  
Amber

四大海福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック

Beijing duck

蟹肉干煎翅

特上ふかひれの煎り焼き 上湯ソース  
Stir-fried shark fin and crab meat with special thick sauce

蛎皇海參鮑甫

あわびとナマコの煮込み  
Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce

麻辣醬粉皮龍蝦

伊勢海老と板春雨の麻辣醬炒め  
Stir-fried spiny lobster and vermicelli with chili pepper sauce

蜜汁黒蒜牛腩利

和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソースで  
Stir-fried Wagyu fillet with honey and black garlic sauce

蝦雲吞香港麵

海老雲吞入りつゆそば 極細香港麵  
Noodle soup with shrimp wanton

是日冰鎮官燕

海燕の巢のデザート  
Bird's nest dessert

¥39,600

2名様より

(税込・サービス料別)