

# 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

碧緑炒鮮魷  
紋甲イカの青紫蘇炒め 翡翠ソース  
Stir-fried calamari with green perilla sauce

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

海鮮露筍蛋白魚翅  
海鮮とアスパラガスの卵白ふかひれスープ  
Shark fin soup with seafood and egg white

麻辣白花豆猪肉  
やまゆり豚と白いんげん豆の麻辣煮込み  
Braised Yamayuri pork and white kidney beans with chili pepper sauce

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

桜蝦姜味炒飯  
桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り  
Sakura shrimp fried rice with pickled ginger

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

旬菜炒平貝  
タイラ貝と旬野菜の炒め  
Stir-fried and lightly salted razor clam and vegetables

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

香菇燉排翅  
滋味 ふかひれと乾燥茸の極上蒸しスープ  
Steamed shark fin and mushroom soup

芙蓉百合白飯魚  
白魚と百合根のふんわりミルク炒め  
Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white

葱爆黒椒和牛  
和牛と九条葱の葱爆炒め  
Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper

碧緑海鮮炒飯  
海鮮と青紫蘇チャーハン  
Seafood fried rice with green perilla

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15%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 15 % service charge.
- ※ Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

蒼玉  
Sapphire

特式焼味拼盆  
金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers with Kinka pork

白灼鮮貝  
鮮貝の湯引き 昆布風味のあっさり醤油  
Par-boiled shellfish with kelp soy sauce

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

濃白湯鮑菇排翅  
ふかひれとあわび茸の煮込み 濃厚白湯ソース  
Braised shark fin and oyster mushroom

咸菜蕃茄双鮮  
海鮮二種と高菜、トマトの広州郷土風煮込み  
Braised seafood and tomato, Cantonese style

馬拉醬旬菜和牛  
和牛と旬野菜の馬拉醬炒め  
Stir-fried Wagyu and vegetables with chili shrimp sauce

蝦雲吞香港麵  
海老雲吞の上湯つゆ麵 ～極細香港麵～  
Noodle soup with shrimp wanton

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

特式焼味拼盆  
金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers with Kinka pork

姜葱鮮大蛤  
ハマグリの新ネギ生姜ソース  
Stir-fried clam and green onion with ginger sauce

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

琥珀宮佛跳牆  
ふかひれと鮑、乾貨の極上蒸しスープ  
Traditional Chinese medicinal soup

乾焼牛蒡青大螯蝦  
オマールブルーと新牛蒡のチリソース  
Braised lobster and burdock with chili 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  
Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce

芹菜蟹肉蛋白炒飯  
蟹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

精美凍甜点品  
デザート  
Dessert

¥41,800 2名様より  
(税込・サービス料別)