

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

XO炒蝦球
大海老のXO醬炒め
Stir-fried prawn with XO sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

鮑絲魚翅羹
ふかひれと細切りあわびのスープ
Shark fin and abalone soup

露醬炒猪肉
やまゆり豚の炒め ふき味噌ソース
Stir-fried Yamayuri pork with butterbur miso sauce

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

姜味芹菜蛤仔炒飯
あざりとセリのチャーハン 生姜の香り
Fried rice with clam and Japanese parsley

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

旬菜炒鮮貝
鮮貝と旬野菜の炒め
Stir-fried and lightly salted shellfish and vegetables

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

白露筍杞子燉排翅
ふかひれとホワイトアスパラの極上蒸しスープ
Steamed shark fin and white asparagus soup

豉汁青菜螢火魷
ホタルイカと旬野菜のトウチ炒め
Stir-fried firefly squid and seasonal greens with black bean sauce

酒釀麻辣猪肉
やまゆり豚の炒め 酒釀麻辣ソース
Stir-fried Yamayuri pork with spicy chili sauce

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

¥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

旬菜炒鮮貝
鮮貝と旬野菜の炒め
Stir-fried and lightly salted shellfish and vegetables

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

蜜柑香牛油鮮魚
鮮魚の香港式バターソース キノコのデュクセル添え
Stir-fried white fish with special mushroom's garlic butter sauce

白灼和牛
和牛の湯引き 昆布香る醤油ソース
Par-boiled Wagyu with kelp soy sauce sauce

大蛤香港麵
ハマグリ出汁のつゆそば 極細香港麵
Clam noodle soup with supreme soup

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

旬菜炒三鮮貝
旬の貝三種の炒め
Stir-fried and lightly salted shellfish and vegetables

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

香辣汁白露筍青大螯蝦
オマールブルーとホワイトアスパラガス
ピリ辛海老味噌とバジルのクリームソース
Braised lobster and white asparagus with shrimp paste cream 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)