

しんじゆ
真珠 Pearl

2名様より ￥16,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

穴子の実山椒香り揚げ

Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鰻

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

滋味 乾燥茸とふかひれの極上蒸しスープ

Steamed shark fin and mushroom soup / 香菇燉竹筴釀魚翅

二種海鮮と旬野菜のXO醬炒め

Stir-fried seafoods with XO sauce / XO炒双鮮

点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 琥珀宮三色点心

鶏肉とトウモロコシのチャーハン

Chicken and corn fried rice / 粟米鷄粒炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜品

すいぎよく
翠玉 Emerald

2名様より ￥27,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒鮮鮑魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ

Braised shark fin soup / 濃湯元壺魚翅

本日の鮮魚 青柚子香る上湯ソース

Stir-fried Today's fish with yuzu citron flavored special sauce dish / 青柚香上湯魚球

和牛ホホ肉の四川麻辣煮込み

Wagyu cheek simmered with extra spicy hot sauce / 水煮和牛頬肉

ハマグリ出汁のつゆ麺 ～極細香港麺～

Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤香港麺

デザート

Dessert / 特式凍甜品

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

豉汁涼瓜鮑魚片

あわびと旬野菜のトウチ炒め

Stir-fried abalone and vegetables with black bean sauce

北京式片皮鴨

名物 北京ダック

Beijing duck

蟹肉干煎翅

ふかひれと蟹肉の煎り焼き 上湯ソースかけ

Stir-fried shark fin and crab meat with special sauce

金沙鮮龍蝦球

伊勢海老の塩漬け卵衣揚げ

Deep fried lobster with salted egg crust

酸辣海宝雲吞

上海雲吞 海鮮の酸味辛味ソース

Boiled shrimp wonton with hot and sour sauce

芥菜汁牛腩利

和牛フィレ肉 山葵のソース

Wagyu fillet with wasabi flavor

九条葱香港麵

九条葱のつゆそば 極細香港麵

Noodle soup with Kujo green onion

精美凍甜点品

デザート

Dessert

¥44,000

(税込・サービス料別)

2名様より