

12/29~1/3限定

新春ランチコース *Lunch Course Menu*

フローライト
蛍石

Fluorite

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

琥珀宮三點品
三種点心
Selected dim sum (3 kinds)

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

蕪菜干貝羹
干し貝柱と蕪のすり流しスープ
Pureed turnip soup with dried scallop

酒釀麻辣鶏球
鶏肉の酒釀麻辣ソース
Braised chicken 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

精美甜点品
デザート
Dessert

¥8,800
(税込・サ別)

マラカイト
孔雀石

Malachite

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

油泡旬菜双鮮
二種海鮮のあっさり炒め
Stir-fried and lightly salted seafood

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

鮑絲魚翅羹
細切り鮑入りふかひれスープ
Shark's fin soup with abalone

避風塘魷魚
アオリイカの香港漁師風
ガーリックスパイス揚げ
Deep-fried calamari with garlic flavor

松露和牛炒飯
トリュフの香る和牛チャーハン
Wagyu fried rice with truffle flavor

精美甜点品
デザート
Dessert

¥13,600
(税込・サ別)

ガーネット
柘榴石

Garnet

精品金華拼盆
金華叉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
金華叉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)

※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。