

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

旬菜炒象拔蚌
白ミル貝と旬野菜の炒め
Stir-fried geoduck clam and vegetables

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

白露筍火腿魚翅
ふかひれとホワイトアスパラガスのスープ
Steamed shark fin and white asparagus soup

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

¥16,500
(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
アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried calamari and green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

濃湯元壺魚翅
たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ
Braised shark fin soup

青柚香上湯魚球
本日の鮮魚 青柚子香る上湯ソース
Today's fish dish

水煮和牛頬肉
和牛ホホ肉の四川麻辣煮込み
Wagyu cheek simmered with extra spicy hot sauce

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

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥27,500
(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.

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

旬菜炒海鮮

海鮮と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted seafoods 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、鮑、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup

麻辣粉皮鮮龍蝦

伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み

Stir-fried lobster and Simonita green onion with ginger sauce

上湯蒸新洋葱

新玉葱の丸ごと蒸し 金華ハムの極上出汁

Steamed seasonal onion in supreme soup with Kinka ham

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

桜蝦京葱撈麵

桜海老と九条葱の香港式和え麵

Stir-fried shrimp roe noodle with Sakura shrimp and 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