ディナーコース / *Dinner course*

真珠（しんじゅ） *Pearl*

2名様より　*￥18,000*

（税込・サービス料別）

焼き物入り 前菜盛り合わせ	*Selected appetizers* 精美拼盆
海鮮と旬野菜の炒め	*Stir-fried seafood and seasonal vegetables* 旬菜炒海鮮
名物 北京ダック	*Beijing duck* 明炉掛烤鴨
モリーユ茸と白キクラゲ 濃厚きのこ出汁の蒸しスープ	*Steamed morel mushroom and white wood ear soup* 七宝菇雪耳燉湯
あわびの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ	*Deep-fried abalone with garlic flavor* 避風塘鮑片
牛ほほ肉の煮込み マカオのラクサソース	*Simmered beef cheek with laksa sauce* 喇沙醤牛面肉
挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン	*Ground pork fried rice with green beans, and vegetables* 欖菰四季豆炒飯
デザート	*Dessert* *精美甜点品*

翠玉（すいぎょく） *Emerald*

2名様より　*￥30,000*

（税込・サービス料別）

焼き物入り 前菜盛り合わせ	*Selected appetizers* 精美拼盆
あわびと蕪 伊勢志摩のあおさソース	*Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce* 紫菜扒蕪菜鮑
名物 北京ダック	*Beijing duck* 明炉掛烤鴨
たっぷりふかひれと干し貝柱、白菜入り煮込みスープ	*Shark fin soup with dried scallop and Chinese cabbage* 干貝白菜元盅翅
鮮魚の広東式醤油蒸し	*Steamed white fish with soy sauce* 清蒸鮮魚球
和牛と九条葱の葱爆炒め	*Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper* 葱爆姿白和牛
蟹肉とせりのチャーハン	*Crab meat and Japanese parsley fried rice* 蟹肉芹菜炒飯
デザート	*Dessert* *精美甜点品*

※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ございます。
※当店は国産米を使用しています。
※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。
※*Menus are subject to change without notice.*
※*We use 100% Japanese grown rice.*
※*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.*

紫水晶（アメジスト） *Amethyst*【上海蟹コース】　2名様より　*￥22,000*

（税込・サービス料別）

焼き物入り 前菜盛り合わせ	*Selected appetizers* 精美拼盆
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* 避風塘鮮魷
名物　北京ダック	*Beijing duck* 明炉掛烤鴨
モリーユ茸と白キクラゲ　濃厚きのこ出汁の蒸しスープ	*Steamed morel mushroom and white wood ear soup* 七宝菇雪耳燉湯
上海蟹の姿蒸し(メス) ＋2,750円にて蟹をオスに変更できます	*Steamed Shanghai crab (female)* 清蒸大閘蟹 *＋ 2,750 yen for a male crab*
小菜　蟹の身料理　一品	*Shanghai crab meat dish* 大閘蟹小菜
挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン	*Ground pork fried rice with green beans and vegetables* 欖菽四季豆炒飯
デザート	*Dessert* *精美甜点品*

緑松石（ターコイズ） *Turquoise*【上海蟹コース】　2名様より　*￥36,000*

（税込・サービス料別）

焼き物入り 前菜盛り合わせ	*Selected appetizers* 精美拼盆
あわびと蕪　伊勢志摩のあおさソース	*Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce* 紫菜扒蕪菜鮑
名物　北京ダック	*Beijing duck* 明炉掛烤鴨
たっぷりふかひれと干し貝柱、白菜入り煮込みスープ	*Shark fin soup with dried scallop and Chinese cabbage* 干貝白菜元壺翅
上海蟹の姿蒸し(メス) ＋2,750円にて蟹をオスに変更できます	*Steamed Shanghai crab (female)* 清蒸大閘蟹 *＋ 2,750 yen for a male crab*
小菜　蟹の身料理　二品	*Shanghai crab meat dish* 大閘蟹小菜
上海蟹出汁のチャーハン　焼きリゾット風	*Fried rice with Shanghai crab roe sauce* *大閘蟹汁炒飯*
デザート	*Dessert* *精美甜点品*

鑽石（ダイヤモンド） *Diamond*【上海蟹コース】　2名様より　*￥55,000*

（税込・サービス料別）

焼き物入り 前菜盛り合わせ	*Selected appetizers* 精美拼盆
名物　北京ダック	*Beijing duck* 明炉掛烤鴨
ふかひれの煮込み	*Braised shark fin* 紅焼排翅
上海蟹の姿蒸し(メス、オス)	*Steamed Shanghai crab (male & female)* 清蒸大閘蟹
小菜　蟹の身料理　二品	*Shanghai crab meat dish* 大閘蟹小菜
群馬県産赤城和牛のステーキ　江南地方の野菜炒めを添えて	*Toriyama Umami Wagyu* 赤城和牛拼江南菜
柚子香る雲呑入り香港麺	*Wonton noodle with yuzu flavor* 上湯雲呑香港麺
海燕の巣入りデザート	*Bird's nest dessert* *特式燕窩甜品*