

ディナーコース / Dinner Course

A
¥14,300 (税込/Tax-included)
(¥13,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

港式三点心
香港式点心 三種盛り合わせ
Assorted Dim Sum(3Kinds)

黒蒜香燉翅
黒にんにくとフカヒレの香港風
上湯蒸しスープ
Steamed shark's fin soup with black garlic

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

川味炒蝦球
大えびの唐辛子と黒酢風味の炒め
Stir-fried prawn with chili and black vinegar sauce

露笋炒和牛腿
和牛と佐久直送の旬野菜
オイスターソース炒め
*Stir-fried Japanese beef round and
vegetables direct from the farm with oyster sauce*

焼肉松子炒飯
豚バラ肉と松の実、赤米のチャーハン
Fried rice with roasted pork and pine nuts, red rice

是日凍甜品
季節のおすすめデザート
Seasonal special dessert

B
¥19,800 (税込/Tax-included)
(¥18,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

是日薦海鮮
本日の特選海鮮料理
Today's chef's recommend seafood's dish

紅焼大鮑翅
フカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin with oyster sauce

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

露笋炒和牛腿
和牛と佐久直送の旬野菜
オイスターソース炒め
*Stir-fried Japanese beef round and
vegetables direct from the farm with oyster sauce*

夏炒時令蔬
夏野菜と豚ひき肉の郷土風
スパイシー煮込み
*Stewed seasonal vegetables and ground pork with soy sauce,
Chinese pepper flavor*

彩花穂炒飯
花穂紫蘇とホタテの彩り卵白炒飯
Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white

是日凍甜品
季節のおすすめデザート
Seasonal special dessert

C
¥30,800 (税込/Tax-included)
(¥28,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

川椒富貴龍蝦
伊勢海老の炒め
山椒と唐辛子の上海風
Stir-fried spiny lobster with chili and Chinese pepper sauce

毛蟹干煎排翅
姿焼きフカヒレ
毛蟹をちりばめた上湯ソース
Pan-fried whole shark's fin with hair crab meat sauce

北京脆鴨子
名物北京ダック
Beijing roasted duck

清蒸鮮鮑魚
アワビの姿蒸し 特製醤油ソース
Steamed abalone with original soy sauce

沙爹炒鴨肉
シャラン鴨のサテソース
スパイシー炒め
Stir-fried Challans duck with oriental barbecue sauce

鶏粒夏菜飯
鶏肉とえだ豆、みょうが、
大葉香るふっくら炒飯
Fried-rice and chicken, green soy beans,
Japanese ginger with perilla flavor

是日凍甜品
季節のおすすりデザート
Seasonal special dessert

D
¥44,000 (税込/Tax-included)
(¥40,000)

前菜福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer

川椒富貴龍蝦
伊勢海老の炒め
山椒と唐辛子の上海風
Stir-fried spiny lobster with chili and Chinese pepper sauce

薬膳佛跳牆
フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と薬膳の極上蒸しスープ
Steamed soup with shark's fin and abalone, sea cucumber,
softshell turtle, Chinese medicine

北京脆鴨子
名物北京ダック
Beijing roasted duck

蠔油煮干鮑
干し鮑のオイスターソース煮込み
Braised dried abalone with oyster sauce

紅紫蘇和牛
和牛フィレ肉の赤紫蘇風味の炒め
Stir-fried Wagyu beef fillet with Japanese red shiso sauce

海胆鮮貝飯
うにと帆立貝の煮込み炒飯 土鍋仕立て
Braised fried-rice and sea urchin with scallop

富麗華甜品
特製デザート盛り合わせ
Special dessert with bird's nest