

ディナーコース / Dinner course

翡翠 Jade

焼味彩拼盆
前菜盛合せ

Selected appetizers (4 kinds)

油泡石斑球

ハタと黄ニラのあっさり炒め

Stir-fried grouper and vegetables

竹笙華燉湯

キノガサ茸と金華ハムの蒸しスープ

Steamed "Kinka" ham and kinugasa mushroom soup

鎮江脆肉排

鎮江産 黒酢のすぶた

Sweet and sour pork with black vinegar

蒜茸炒時蔬

本日野菜の香り炒め

Today's vegetables

叉焼粒炒飯

チャーシューとレタスのチャーハン

Fried rice with roasted pork and lettuce

是日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

¥7,600

真珠 Pearl

焼味彩拼盆
前菜盛合せ

Selected appetizers (4 kinds)

X.O醬炒蝦球

大エビの自家製X.O醬炒め

Stir-fried prawn with X.O sauce

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

Peking duck

松露海鮮翅

海鮮入りフカヒレスープ トリュフの香り

Shark's fin and seafood soup with truffle flavor

孜然炒牛絲

牛肉の細切り クミンの香り炒め

Stir-fried beef with cumin flavor

蒜茸炒時蔬

本日野菜のあっさり炒め

Today's vegetables

香港双点心

香港式 点心二種

Selected dim sum (2 kinds)

肉松香炒飯

豚ひき肉と高菜のチャーハン

Minced pork fried rice with Chinese pickles

是日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

¥12,400

オプションメニュー

明炉掛烤鴨	名物 ペキンダック	
<i>Peking duck</i>		
1羽	(8~10枚)	¥12,200
<i>whole</i>	(8~10rolls)	
1/2羽	(2~4枚)	¥6,000
<i>half</i>	(2~4rolls)	
1/4羽	(2枚)	¥3,050
<i>quarter</i>	(2rolls)	

翠玉

Emerald

焼味彩拼盆
前菜盛合せ

Selected appetizers (4 kinds)

香辣汁鮮貝

ホタテのタイ風ピリ辛えび味噌クリーム炒め バジルの香り
Stir-fried scallop with cream of chili and shrimp paste

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック
Peking duck

紅焼大排翅

フカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin in special sauce

黒豆炒猪柳

イベリコ豚“ベジョータ”のトウチ炒め
Stir-fried Iberian pork and vegetables with black bean sauce

蒜茸炒時蔬

本日野菜のあっさり炒め
Today's vegetables

香港双点心

香港式 点心二種
Selected dim sum (2kinds)

和牛粒炒飯

和牛チャーハン 地辛子の香り
Wagyu fried rice with Japanese mustard flavor

是日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

¥15,500

蒼玉

Sapphire

精美華拼盆

金華豚入り 前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

特選海上鮮

本日の特選海鮮料理
Today's special seafood

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック
Peking duck

上湯干煎翅

フカヒレの煎り焼き 上湯ソース
Stir-fried shark's fin with special sauce

金沙鮮赤睦

のどぐろの香り衣揚げ 特製塩漬け卵風味
Deep-fried rockfish with salted egg crust

時菜炒和牛

和牛と彩り野菜の富麗華酒炒め
Stir-fried Wagyu and vegetables with sweet Chinese wine flavor

蒜茸炒時蔬

本日野菜のあっさり炒め
Today's vegetables

貽貝炒撈飯

ムール貝の煮込みチャーハン
Fried rice with simmered Mont Saint-Michel blue mussels

特選凍甜品

特選デザート
Today's special dessert

¥20,500

琥珀
Amber

精美華拼盆
金華豚入り 前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

海鰻炸茄瓜
穴子の実山椒香り揚げ
Deep-fried conger-eel with Japanese peppercorn flavor

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック
Peking duck

佛跳牆燉湯
フカヒレ、鮑、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ
Traditional Chinese medicinal soup

翡翠大螯蝦
ブルターニュ産 オマール・ブルー
青じそ風味炒め
Stir-fried blue lobster with green pellira sauce

梅子里脊肉
和牛フィレ肉の梅肉風味 黒酢の香り炒め
Stir-fried Wagyu fillet and vegetables with black vinegar and salted plum flavor

貽貝炊豆腐
ムール貝と髪菜、揚げ豆腐の煮込み
Braised tofu and Mont Saint-Michel blue mussels with seasonal vegetables

担々涼拌麵
冷やし担々麵 トリュフの香りと豚トロの焼き物添え
Sichuan style cold noodle dressed with sesame sauce and roasted pork ,truffle flavor

官燕凍甜品
燕の巣入りデザートプレート
Special bird's nest dessert

¥30,000

※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、予告なく変更する場合がございます。
※表示価格には8%の消費税が含まれており、別途10%のサービス料を
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、
予め係りの者にお申し付けください。

※ Our courses are made to enjoy for two or more guests.
※ This menu is subject to change without notice.
※ All prices include 8 % tax. 10% service charge will be added
to your bill.
※ Should you have any food allergies or special requests
please ask our staff.