

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

蓴菜海鮮翅

蓴菜と海鮮入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with seafood and water shield

地辛子鶏柳

いわい鶏の地辛子の香り炒め
Stir-fried chicken with Japanese mustard 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 (2 kinds)

牛肉崧炒飯

牛ひき肉チャーハン えび味噌風味
Minced beef fried rice with shrimp flavor

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

沙茶醬猪柳

イベリコ豚“ベジョータ”の沙茶醬炒め
Stir-fried Iberian pork and vegetables with Chinese barbecue 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

鮮海胆炒飯

ウニの濃厚チャーハン
Sea urchin fried rice

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
穴子と賀茂茄子の実山椒香り揚げ
Deep-fried conger-eel and eggplant 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

翡翠炒棠螺
さざえの青紫蘇風味炒め
Stir-fried turban shell and vegetables with green pellira sauce

香辣大螯蝦
ブルターニュ産 オマール・ブルー
Stir-fried blue lobster with cream of chili and shrimp paste

梅子炒和牛
和牛と彩り野菜の香り炒め 梅肉風味
Stir-fried Wagyu and seasonal vegetables with salted plum

蕃茄鮑涼麵
ライチトマトソースの冷やし麺 鮑の冷製と茗荷添え
Cold noodle and abalone, dressed with tomato and lychee sauce

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.