

ディナーコース / Dinner course

ひすい
翡翠
Jade

前菜拼盆

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

竹筴肘子燉湯

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

田園時蔬

本日の野菜の香り炒め

Today's vegetables

生菜叉焼炒飯

チャーシューとレタスのチャーハン

Fried rice with roasted pork and lettuce

本日甜品

本日のデザート

Today's dessert

¥7,600

しんじゆ
真珠
Pearl

前菜拼盆

前菜盛合せ

Selected appetizers (4 kinds)

香辣汁蝦球

大エビのタイ風ピリ辛えび味噌クリーム炒め バジルの香

Deep-fried prawn with cream of chili and shrimp paste

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

Peking duck

冬林干貝柱魚翅

冬瓜と干し貝柱入りフカヒレスープ

Shark's fin soup with dried scallops and winter melon

豉汁炆鶏球

いわい鶏のトウチ煮込み

Braised chicken with black bean sauce

田園時蔬

本日の野菜の香り炒め

Today's vegetables

香港銘点

香港式 点心盛り合わせ

Selected dim sum

芽菜肉松炒飯

豚肉と青菜漬のチャーハン

Fried rice and minced pork with Chinese pickles

本日甜品

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

Peking duck

一羽 (8~10枚) ¥12,200

- whole (8-10 rolls)

1/2羽 (2~4枚) ¥6,000

- half (2-4 rolls)

1/4羽 (~2枚) ¥3,050

- quarter (-2 rolls)

すいぎよく
翠玉
Emerald

前菜拼盆
前菜盛合せ
Selected appetizers (4 kinds)

黒豆蒸鮮貝
ホタテと春雨のトウチ蒸し
Steamed scallop with black bean sauce

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

地辛子炒猪柳
イベリコ豚“ベジョータ”の地辛子炒め
Stir-fried Iberian pork and vegetables with Japanese mustard

田園時蔬
本日の野菜の香り炒め
Today's vegetables

香港銘点
香港式 点心盛り合わせ
Selected dim sum

什菇和牛炒飯
和牛とキノコのチャーハン
Fried rice and Wagyu with mushrooms

本日甜品
本日のデザート
Today's dessert

¥15,500

そうぎよく
蒼玉
Sapphire

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

是日特選海鮮
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

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

琥珀金沙赤睦
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

落味噌炒和牛
和牛と彩り野菜のフキ味噌炒め
Stir-fried Wagyu and vegetables with butterbur miso

豆豉炒旬野菜
旬の野菜のトウチ炒め
Stir-fried seasonal vegetables with black bean sauce

X.O醬蛸炒飯
たこの煮込み炒飯 X.O醬風味
Stew fried rice and octopus with X.O sauce

特選甜品
特選デザート
Today's special dessert

¥20,500

琥珀
Amber

精品金華拼盆

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

是日特選海鮮

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

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

香辣蝦汁大螯蝦

ブルターニュ産 オマール・ブルー
タイ風ピリ辛えび味噌クリームソース バジルの香り
Stir-fried blue lobster with cream of chili and shrimp paste

梅子旬菜和牛

和牛と旬野菜の香り炒め 梅肉風味
Stir-fried Wagyu and seasonal vegetables with salted plum

干貝扒白露笋

ロワール産ホワイトアスパラガス 干し貝柱のあんかけ仕立
Braised white asparagus with dried scallops sauce

毛蟹美伴麵

北海毛蟹のあえそば
Braised noodle topped with hair crab sauce

官燕甜品

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.