

# 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)*

姜葱大蝦球

海老の葱生姜ソース炒め

*Stir-fried prawns with ginger sauce*

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

*Peking duck*

松露海鮮翅

トリュフの香る卵白と海鮮入りフカヒレスープ

*Shark's fin and seafood soup with truffle flavor*

沙茶醬鶏絲

いわい鶏の沙茶醬炒め

*Stir-fried chicken 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 (2 kinds)*

蟹肉美炒飯

塩漬け卵と蟹肉の濃厚チャーハン

*Crab fried rice with salted egg*

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)*

蒜蓉蒸鮮貝

ホタテのガーリック蒸し

*Steamed scallops with garlic 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*

孜然炒猪柳

イベリコ豚“ベジョータ”クミンの香り炒め

*Stir-fried Iberian pork and vegetables 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 (2kinds)*

和牛粒炒飯

トリュフの香る和牛チャーハン

*Wagyu fried rice with truffle 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*

陳皮蒸赤鯪

熟成のどぐろ 陳皮の香り蒸し

*Steamed rock fish with original soy sauce*

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

*Peking duck*

上湯干煎翅

蟹肉とフカヒレの煎り焼き 上湯ソース

*Stir-fried shark's fin with special sauce*

特選海上鮮

本日の特選海鮮料理

*Today's special seafood*

花椒炒和牛

和牛の炒め 花山椒とゴマの香り 四川風炒め

*Stir-fried Wagyu with Sichuan pepper*

蒜茸炒時蔬

本日野菜のあっさり炒め

*Today's vegetables*

干魚子炒飯

卵白とカラスミのチャーハン

*Fried rice with dried mullet roe and egg white*

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*

X.O醬甘鯛

甘鯛の自家製X.O醬炒め  
*Deep fried tilefish with original X.O sauce*

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*

上湯大螯蝦

ブルターニュ産 オマール・ブルー  
上湯ソース炒め  
*Stir-fried blue lobster with special sauce\**  
(\*made from top-grade Chinese soup stock)

柚子炒和牛

和牛フィレ肉の柚子胡椒炒め  
*Stir-fried Wagyu fillet and vegetables with Yuzu citrus pepper flavor*

翡翠大和芋

ふんわり大和芋と銀杏、青葱の翡翠仕立て  
*Stir-fried mashed Japanese yam and leek with ginkgo nuts*

上海蟹炒飯

上海蟹の濃厚蟹出汁あんかけチャーハン  
*Shanghai crab fried rice dressed with a thick sauce\**  
(\*made from Shanghai crab's soup stock)

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.