

ディナーコース / Dinner course

真珠
Pearl

焼味彩拼盆
前菜盛合せ

Selected appetizers (4 kinds)

翡翠大蝦球

大エビの青じそ風味の炒め 翡翠仕立て
Stir-fried prawn with green pellira sauce

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

干貝元壺翅
干し貝柱とキノガサ茸入り
フカヒレの煮込みスープ

Shark's fin soup with dried scallop and kinugasa mushroom

麻辣炊鶏球
いわい鶏の四川風煮込み
Braised chicken with Sichuan chili peppers

蒜茸炒時蔬
本日野菜の香り炒め
Seasonal vegetables

香港双点心
香港式 点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

牛肉崧炒飯
牛挽き肉とレタスのチャーハン
Fried rice with ground beef and lettuce

是日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

¥13,000
(税・サービス料別)

翠玉
Emerald

焼味彩拼盆
前菜盛合せ

Selected appetizers (4 kinds)

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

蒜茸蒸鮮鮑
活きアワビのガーリック蒸し
Steamed abalone with garlic flavor

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

地辛子猪柳
イベリコ豚“ペジョータ”の地がらし香り炒め
Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard flavor

蒜茸炒時蔬
本日野菜の香り炒め
Seasonal vegetables

香港双点心
香港式 点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

和牛粒炒飯
松の実入り、和牛チャーハン
Wagyu fried rice with pine nuts

是日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

¥16,000
(税・サービス料別)

※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、予告なく変更する可能性があります。
※表示価格には別途8%の消費税と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 are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 10% service charge.
※Should you have any food allergies or special requests

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

黒蒜炒赤鯿
熟成のどぐろの煮込み 黒にんにく風味
Braised rock fish with aged black garlic sauce

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック
Beijing 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

白灼和牛肉
和牛の湯引き 香り葱醤油ソース
Parboiled Wagyu with original soy sauce

蒜茸炒時蔬
本日野菜の香り炒め
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

¥21,000
(税・サービス料別)

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

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
Beijing 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炒め バジルの香り
Stir-fried blue lobster with cream of chili and shrimp sauce

牛蒡和牛肉
和牛フィレ肉と堀川ごぼうの炒め
Stir-fried Wagyu fillet and Horikawa burdock

葱油炒根菜
旬の野菜 郷土風仕立て
Stir-fried seasonal vegetables

北海蟹炒飯
たらば蟹と青じその卵白チャーハン
Fried rice with red king crab and egg white

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
(税・サービス料別)