

ディナーコース / Dinner course

真珠

Pearl

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

X.O醬炒大蝦球
大海老の自家製X.O醬炒め
Stir-fried prawn with X.O sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

明太子魚翅羹
明太子とフカヒレのスープ
Shark's fin soup with seasoned cod roe

柚子香汁鶏球
香り鶏の柚子とグレープフルーツ 甘酢ソース
Deep-fried chicken with Yuzu citron sauce

田園香炒時蔬
旬野菜の香り炒め
Seasonal vegetables

香港式双點心
香港式 点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

芽菜肉崧炒飯
豚挽き肉と漬け菜のチャーハン
Fried rice and minced pork with Chinese green

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥13,000
(税・サービス料別)

翠玉

Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

蒜茸蒸鮮帶子
帆立貝のガーリック蒸し
Steamed scallop with garlic flavor

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

干貝扒吉切翅
フカヒレの姿煮込み 乾貨干し貝柱ソース
Braised whole shark's fin in special dried scallop sauce

地辛子猪肉柳
イベリコ豚 “ベジョータ” の地辛子炒め
Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard flavor

田園香炒時蔬
旬野菜の香り炒め
Seasonal vegetables

香港式双點心
香港式 点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

梅菜和牛炒飯
和牛と梅菜のチャーハン
Wagyu fried rice with Chinese pickles

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥16,000
(税・サービス料別)

※各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ございます。

※表示価格に別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。

※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 require a minimum of two persons ordering the same menu.

※Menus are subject to change without notice.

※All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 8% consumption tax.

※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

蒼玉
Sapphire

特式焼味拼盆
金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

豆鼓汁蒸赤睦
ノドクロの豆鼓蒸し
Steamed maturational rock fish with black bean sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

柚子干煎魚翅
特上フカヒレの煎り焼き 柚子香る上湯ソースかけ
*Stir-fried shark's fin with special sauce**

黒椒爆鮮赤貝
活け赤貝の香ばしいガーリックスパイス炒め
Stir-fried Ark shell with garlic flavor

紅米炊牛面肉
牛ホホ肉の紅米煮込み
Braised beef cheek in red rice sauce

姜味炒芥蘭菜
芥蘭菜の生姜炒め
Stir-fried Chinese broccoli with ginger sauce

馬拉海鮮炒飯
馬拉海鮮チャーハン
Seafood fried rice with chili shrimp sauce

特式美甜品盆
特選デザート
Today's special dessert

¥21,000
(税・サービス料別)

琥珀
Amber

特式焼味拼盆
金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

白灼新鮮赤貝
活け赤貝の湯引き 特製醤油仕立て
Parboiled Ark shell with original soy sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

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

XO醬大螯蝦
オマールブルー 海老みそのXO醬ソース
Stir-fried blue lobster with X.O sauce

豆乳東星斑煲
鮮魚スジアラと旬野菜の濃厚な豆乳土鍋煮
Braised coral grouper and seasonal vegetables in soy milk

牛蒡牛腩哩肉
和牛フィレ肉と堀川ごぼうの炒め
Stir-fried Wagyu filet with burdock

魚子蛋白炒飯
カラスミと卵白のチャーハン
Fried rice with dried mullet roe and egg white

特式美甜品盆
燕の巣入り特選デザート
Today's special dessert

¥30,000
(税・サービス料別)