

## ディナーコース / Dinner course

### 真珠 Pearl

焼味彩拼盆  
前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizers*

油泡炒鮮貝  
ホタテと黄ニラのあっさり炒め  
*Stir-fried scallop with yellow leeks*

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*

豆豉炒鶏柳  
いわい鶏の豆豉炒め  
*Braised chicken with black bean sauce*

蒜茸炒時蔬  
旬野菜の香り炒め  
*Seasonal vegetables*

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

生菜蟹炒飯  
蟹肉とレタスのチャーハン  
*Fried rice with crab meat and lettuce*

是日凍甜品  
デザート  
*Dessert*

¥13,000  
(税・サービス料別)

### 翠玉 Emerald

焼味彩拼盆  
前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizers*

姜葱炒双鮮  
大海老と活けハマグリ  
のジンジャーソース炒め  
*Stir-fried prawn and clam with ginger sauce*

明炉掛烤鴨  
名物 ペキンダック  
*Beijing duck*

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

黒椒炒猪柳  
イベリコ豚“ベジョータ”  
の黒胡椒炒め  
*Stir-fried Iberian pork with black pepper*

蒜茸炒時蔬  
旬野菜の香り炒め  
*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  
デザート  
*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、予告なく変更する場合がございます。  
※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  
金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers with "Kinka" pork

碧緑炒鮮鮑  
活けアワビの青シソ炒め 翡翠仕立て  
Stir-fried abalone with green perilla 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\*

陳皮蒸赤鯿  
熟成のどぐろ 陳皮の香り蒸し  
Steamed rockfish and original soy sauce  
with dried orange peel flavor

地辛子和牛  
和牛の地辛子炒め  
Stir-fried wagyu with Japanese mustard flavor

蒜茸炒時蔬  
旬野菜の香り炒め  
Today's vegetables

桜海老炒飯  
桜海老チャーハン  
Fried rice with sakura shrimp

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  
金華豚又焼入り 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

松露大螯蝦  
ブルターニュ産 オマール・ブルー  
トリュフ上湯ソース  
Stir-fried blue lobster with special sauce\* of truffles

花椒麻和牛  
和牛フィレ肉の花椒と胡麻の香り炒め  
Stir-fried Wagyu fillet with Sichuan chili peppers

毛蟹扒露笋  
ロワール産ホワイトアスパラガスの毛蟹あんかけ  
Braised white asparagus with hair crab sauce

山菜美炒飯  
木の芽の香る干し貝柱と山菜、卵白チャーハン  
Dried scallop fried rice and edible wild plants  
with egg white, pepper leaves

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)

(\*made from top-grade Chinese soup stock)