

ディナーコース / Dinner course

しんじゆ
真珠
Pearl

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

雪菜泡椒鮮貝
殻付き帆立貝の高温蒸し 塩漬け唐辛子のせ
Steamed scallop with chili and Chinese cabbage pickles sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

竹筴白菜元壺
キヌガサ茸入りフカヒレの壺煮込みスープ
Shark's fin soup with kinugasa mushroom

豆豉汁炒鶏柳
いわい鶏の豆豉炒め
Braised chicken with black bean 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
豚ひ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)

すいぎよく
翠玉
Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

姜葱炒双海鮮
海鮮二種のジンジャーソース炒め
Stir-fried seafoods with ginger sauce

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

孜然香炒牛柳
牛肉と香菜のクミン炒め
Stir-fried beef with coriander and cumin 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)

駿河桜蝦炒飯
香ばしい桜海老チャーハン
Fried rice with sakura shrimp

精美凍甜点品
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

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

翡翠炒鮮鮑魚
活けアワビの青シソ炒め 翡翠仕立て
Stir-fried abalone with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

蟹肉干煎魚翅
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

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

梅香黒醋和牛
和牛の梅肉風味黒酢ソース炒め
Stir-fried wagyu with black vinegar sauce, salted plum flavor

田園香炒時蔬
旬野菜の香り炒め
Seasonal vegetables

星鰻茄瓜炒飯
穴子と茄子のピリ辛蝦醬チャーハン
Spicy fried rice with conger-eel and eggplant

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

是日厨師海鮮
本日の特選海鮮料理
Today's special seafood

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

松露青大螯蝦
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*

花椒麻牛腩哩
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

毛蟹扒白露笋
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

山菜干貝炒飯
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*

特式椰汁官燕
燕の巢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)