

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

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

香宮羅勒鶏球
いわい鶏の富乳煮込み バジルの香り
Braised chicken with fermented tofu sauce with basil

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(2kinds)

芽菜肉松炒飯
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)

翠玉
Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

碧緑炒大蝦球
大エビの青シソ炒め 翡翠仕立て
Stir-fried prawn with green perilla 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(2kinds)

松露肉松炒飯
トリュフ香る豚ひき肉のチャーハン
Pork fried rice with truffle flavor

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

蕃茄咸菜双鮮

ドーバーソール(舌平目)と蛤の
広州郷土風トマト煮込み
Braised Dover sole and clam with Cantonese tomato sauce

梅香黒酢和牛

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

実山椒炸星鰻

穴子の香り揚げ 実山椒風味
Deep fried conger-eel with Japanese peppercorn

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

梅黒酢牛腩哩

和牛フィレ肉の梅肉風味黒酢ソース炒め
Stir-fried Wagyu fillet with salted plum and black vinegar sauce

鮮海胆美炒飯

ウニの濃厚チャーハン
Fried rice with sea urchin

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)

(*made from top-grade Chinese soup stock)