

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

九王油泡鮮貝
帆立貝と黄ニラのあっさり炒め
Stir-fried scallop with yellow leeks

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

沙茶醬牛肉柳
牛リブロースの沙茶醬炒め
Stir-fried beef with Chinese barbecue 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 (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

XO醬炒大蝦球
大エビの自家製X.O醬炒め
Stir-fried prawn with original X.O 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

黒大蒜炒猪柳
イベリコ豚“ペジョータ”と黒ニンニクの炒め
Stir-fried Iberian pork with black garlic

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)

生菜和牛炒飯
和牛とレタスのチャーハン
Fried rice with wagyu and lettuce

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.
※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

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

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**

豆豉汁炒鮑魚
活け鮑の豆豉炒め
Stir-fried abalone with black bean sauce

梅香黒醋和牛
和牛の梅肉黒酢ソース炒め
Stir-fried wagyu with salted plum and black vinegar sauce

田園香炒時蔬
中国野菜の香り炒め
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

碧緑青大螯蝦
ブルターニュ産 オマール・ブルー
青紫蘇が爽やかな翡翠仕立て
Stir-fried blue lobster with green pellira sauce

松菌和牛腩哩
和牛フィレ肉とブータン産松茸の炒め
Stir-fried Wagyu fillet and Matsutake mushroom

鮮海胆美炒飯
ウニの濃厚チャーハン
Sea urchin fried rice

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

¥30,000
(税・サービス料別)

(*made from top-grade Chinese soup stock)