

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

馬拉醬大蝦球
大エビの馬拉醬炒め
Stir-fried prawn with chili shrimp sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック
Beijing duck

牛油果海鮮翅
フカヒレ入り濃厚アポカドスープ
Avocado soup with shark's fin

黒蒜炒牛肉柳
牛リブソースの熟成黒ニンニク炒め
Stir-fried beef 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 (2 kinds)

梅菜肉崧炒飯
梅菜と豚挽き肉のチャーハン
Fried rice and minced pork with Chinese pickles

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

豆豉汁蒸鮮貝
帆立貝のトウチ蒸し
Steamed scallops with black bean 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

花椒麻醬猪柳
イベリコ豚“ベジョータ”の花椒麻醬炒め
Stir-fried Iberian pork with Sichuan chili peppers

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)

松露和牛炒飯
トリュフの香る 和牛のチャーハン
Fried rice and Japanese beef 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 require a minimum of two persons ordering the same menu.

※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
特上フカヒレの煎り焼き 上湯ソースをかけて
*Stir-fried shark's fin with special sauce**

黒蒜茸炆赤陸
ノドグロの熟成黒にんにく炒め
Braised rockfish with aged black garlic sauce

花椒麻炒和牛
和牛の花椒麻醬炒め
Stir-fried beef with Sichuan chili peppers

田園香炒時蔬
中国野菜の香り炒め
Seasonal vegetables

鮮貽貝炆炒飯
ムール貝の煮込みチャーハン
Stewed fried rice with Mont Saint-Michel blue mussel

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

油泡鮮鮑東星斑
鮮魚スジアラのあっさり炒め
Stir-fried blue spot grouper with salty taste

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

碧緑青大螯蝦
オマール・ブルー 青紫蘇爽やかな翡翠仕立て
Stir-fried blue lobster with green pellira sauce

蠔皇炆鮮鮑魚
活け鮑の姿煮込み
Braised abalone in oyster sauce

地辛子牛腩哩
和牛フィレ肉の地辛子炒め
Stir-fried Wagyu filet with Japanese mustard flavor

牛肝菌香炒飯
ポルチーニ茸入りきのこチャーハン
Fried rice with porcini and shiitakemushrooms

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)