

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

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

香菜胎貝魚翅
ムール貝と香菜のフカヒレスープ
*Shark's fin and Mont Saint-Michel blue mussel soup
with coriander*

沙茶醬牛肉柳
牛リブross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)

金沙蟹肉炒飯
蟹肉と塩漬け卵の濃厚チャーハン
Fried rice and crab meat with salted egg flavor

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

清蒸北海帶子
帆立貝のあっさり醤油ソース蒸し
Steamed scallops with original soy 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

黒蒜炒猪肉柳
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)

地辛子牛炒飯
和牛の地辛子チャーハン
Fried rice and Wagyu with Japanese mustard 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.
※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**

豆豉汁炒鮑魚
活け鮑と旬野菜の豆豉炒め
Stir-fried abalone with black bean sauce

梅香黒醋和牛
和牛の梅肉風味黒酢ソース炒め
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

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

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

黒蒜炆東星斑
鮮魚スジアラの熟成黒ニンニクソース
*Braised blue spotted grouper
and seasonal vegetables with black garlic*

碧緑青大螯蝦
フルターニュ産 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
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)