

# 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*

双色生汁蝦球  
大海老の二色マヨネーズソース  
*Stir-fried prawn with chili shrimp sauce*

北京式片皮鴨  
名物 ペキンダック  
*Beijing duck*

牛油果蟹肉翅  
フカヒレと蟹肉入り濃厚アボカドスープ  
*Avocado soup with shark's fin and crab meat*

黒胡椒牛肉柳  
牛リブソースの黒胡椒炒め  
*Stir-fried beef with black pepper*

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)*

馬拉海鮮炒飯  
馬拉海鮮チャーハン  
*Seafood fried rice with chili shrimp sauce*

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*

華塩炸鮮帶子  
帆立貝と舞茸の華塩添え サクサク揚げ  
*Deep fried scallops with chili salt*

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“ベジョータ”の黒ニンニク炒め  
*Stir-fried Iberian pork with black garlic 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)*

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*

柚子干煎魚翅  
特上フカヒレの煎り焼き 柚子香る上湯ソースかけ  
*Stir-fried shark's fin with special sauce\**

XO炒鮮鮑魚  
活け鮑の自家製X.O醬炒め  
*Stir-fried abalone with original X.O sauce*

紅米炊牛面肉  
牛ホホ肉の紅米煮込み  
*Braised beef cheek in red rice sauce*

田園香炒時蔬  
中国野菜の香り炒め  
*Seasonal vegetables*

干焼蟹肉伊麵  
蟹肉入り伊府麵の炒め  
*Stir-fried noodle with crab meat*

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*

松露青大螯蝦  
オマール・ブルー トリュフの香る上湯ソース  
*Stir-fried blue lobster with special sauce\* truffle flavor*

蠔皇炊鮮鮑魚  
活け鮑の姿煮込み  
*Braised abalone in oyster sauce*

美極汁牛腩哩  
和牛フィレ肉の香味醬油炒め  
*Stir-fried Wagyu filet with seasoned soy sauce*

牛肝菌香炒飯  
上海蟹の濃厚あんかけチャーハン  
*Shanghai crab fried rice with crab roe sauce*

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)