

# 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*

油泡韭黄带子  
活け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*

蟹肉會魚翅羹  
蟹肉入りフカヒレのスープ  
*Shark's fin soup with crab meat*

豉汁西芹牛柳  
牛リブソースと根セロリの黒豆ソース炒め  
*Stir-fried beef with black bean sauce*

田園香炒時蔬  
野菜の香り炒め  
*Stir-fried vegetables*

香港式双點心  
香港式 点心二種  
*Selected dim sum (2 kinds)*

芽菜生菜炒飯  
レタスと芽菜のチャーハン  
*Lettuce fried rice 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醬大蝦球  
大海老の自家製XO醬ソース  
*Stir-fried prawn with 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*

山菜姜炒猪柳  
イベリコ豚“ベジョータ”と山菜の生姜炒め  
*Stir-fried Iberian pork and edible wild plants with ginger*

田園香炒時蔬  
野菜の香り炒め  
*Stir-fried vegetables*

香港式双點心  
香港式 点心二種  
*Selected dim sum (2 kinds)*

辛子和牛炒飯  
和牛の地辛子チャーハン  
*Wagyu fried rice with Japanese mustard*

精美凍甜点品  
デザート  
*Dessert*

¥16,000  
(税・サービス料別)

※各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。

※表示価格に別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。

※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.

※Menus are subject to change without notice.

※All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 8% consumption tax.

※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 seafood*

北京式片皮鴨  
名物 ペキンダック  
*Beijing duck*

蟹肉干煎魚翅  
特上フカヒレと蟹肉の煎り焼き 上湯ソースかけ  
*Stir-fried shark's fin and crab meat with special sauce*

金沙炸鮮舌鮚  
舌平目の塩漬け卵香る衣揚げ  
*Deep-fried Dover sole with salted egg crust*

梅香黒醋和牛  
和牛の炒め 梅肉入り特製黒酢ソース  
*Stir-fried Wagyu with black vinegar and salted plum sauce*

田園香炒時蔬  
野菜の香り炒め  
*Stir-fried vegetables*

貝柱蛋白炒飯  
干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン  
*Fried rice with dried scallops and egg white*

特式美甜品盆  
特選デザート  
*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 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*

碧緑青大蟹蝦  
オマールブルー 青じそ香る翡翠ソース  
*Stir-fried blue lobster with green pellira sauce*

蜜汁黒蒜羊肉  
ラムステーキ肉の炒め 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース  
*Stir-fried lamb meat with honey and black garlic sauce*

干貝扒白露笋  
ホワイトアスラガスの干し貝柱あんかけ  
*Braised white asparagus with dried scallop sauce*

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

特式美甜品盆  
燕の巣入り特選デザート  
*Dessert*

¥30,000  
(税・サービス料別)