

# ディナーコース / Dinner course

## 真珠

Pearl

## 翠玉

Emerald

四大海福拼盆

前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers*

四大海福拼盆

前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers*

魚香茄瓜白果蝦球

大海老と茄子の魚香ソース炒め

*Stir-fried prawn and eggplant with spicy sauce*

白灼萼花魷魚

アオリイカの湯引き あっさり醤油

*Parboiled calamari with soy sauce*

北京式片皮鴨

名物 北京ダック

*Beijing duck*

北京式片皮鴨

名物 北京ダック

*Beijing duck*

七宝菇燉竹筴翅

滋味 乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ

*Steamed soup with shark fin stuffed Kinugasa mushroom and dried mushrooms*

干貝扒吉切翅

ふかひれの姿煮込み 乾貨干し貝柱ソース

*Braised whole shark fin with dried scallop sauce*

富乳水蓮菜牛柳

牛リプロースと旬青菜の富乳炒め

*Stir-fried beef and Chinese greens with fermented sauce*

薄荷旬菜猪柳

イベリコ豚ベジータの雲南式ハーブ炒め

*Stir-fried Iberian pork with fresh herb, Yunnan style*

香港式双点心

香港式 蒸し点心二種

*Selected dim sum (2 kinds)*

黒蒜旬菜石斑球

鮮魚ハタの熟成黒ニンニクソース煮込み

*Braised grouper with fermented black garlic sauce*

松露海鮮炒飯

海鮮とトリュフのチャーハン

*Seafood fried rice with truffle flavor*

馬拉醬海鮮炒飯

馬拉醬海鮮チャーハン

*Seafood fried rice with chili shrimp paste*

精美凍甜点品

デザート

*Dessert*

精美凍甜点品

デザート

*Dessert*

¥13,000

2名様より

¥18,000

2名様より

※各コースは2名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 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  
金華又焼入り 前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers with "Kinka" pork

X.O炒双鮮  
二種海鮮のX.O醬炒め  
Stir-fried seafood with X.O sauce

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

柚香干煎魚翅  
特上ふかひれの煎り焼き 柚子香る上湯ソース  
Stir-fried shark fin with yuzu citron flavored special sauce

清蒸鮮鮑魚  
活けあわびの姿蒸し あっさり醤油  
Steamed abalone with soy sauce

富乳雲丹和牛  
和牛の炒め 雲丹と富乳のソース  
Stir-fried Wagyu with sea urchin and fermented tofu sauce

珠芽花茸干貝炒飯  
ムカゴと花びら茸、干し貝柱出汁のチャーハン  
Baby yam and mushroom fried rice

精美凍甜点品  
デザート  
Dessert

¥25,000

2名様より

琥珀  
Amber

特式焼味拼盆  
金華又焼入り 前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers with "Kinka" pork

咸魚海胆煎帶子  
煎り焼き帆立貝の青菜添え 雲丹と塩魚のソースで  
Stir-fried scallop with sea urchin and salted fish sauce

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

京牛蒡火腿燉排翅  
姿ふかひれと金華ハム、堀川牛蒡の極上蒸しスープ  
Steamed shark fin and Horikawa burdock soup

麻辣粉絲龍蝦  
伊勢海老と春雨の麻辣醬煮込み  
Braised spiny lobster and vermicelli with Sichuan chili sauce

蜜汁黒蒜牛腩利  
和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース  
Stir-fried Wagyu fillet with fermented garlic and honey sauce

大閘蟹扒湯麵  
上海蟹あんかけのつゆ麵  
Shanghai crab noodle soup

是日冰鎮官燕  
海燕の巢のデザート  
Bird's nest dessert

¥36,000

2名様より