

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

木姜油蚕豆帯子
帆立貝とそら豆の炒め 木姜油の香り
Stir-fried scallop and broad beans with flavored oil

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

蛋白海鮮魚翅
海鮮とアスパラガスの卵白ふかひれスープ
Shark fin and seafood soup with egg white

金沙下仁田葱斑球
鮮魚ハタと下仁田葱の香り揚げ 塩卵ソース和え
Deep fried grouper and Shimonita leek with salted egg sauce

馬拉醬雜菇牛柳
牛リブソースとキノコの馬拉醬炒め
Stir-fried beef and mushrooms with chili shrimp paste

青紫蘇蟹肉魚子炒飯
蟹肉と飛子の青紫蘇チャーハン
Crab meat and flying fish roe fried rice with green perilla

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥15,730

2名様より

翠玉

Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

白灼冬筍赤貝
赤貝と新タケノコの湯引き
Parboiled ark shell and bamboo shoot with soy sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

干貝扒大排翅
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

芙蓉百合白飯魚
白魚とユリ根のふんわりミルク炒め
Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white

越南式香菜猪片
イベリコ豚と香菜の炒め ピリ辛蝦醬とレモングラスの香り
Stir-fried Iberian pork and coriander with chilli paste

松露和牛炒飯
トリュフ香る和牛チャーハン
Wagyu fried rice with truffle flavor

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥21,780

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。

※表示価格にはサービス料10%、消費税10%が含まれております。

※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. Prices are inclusive of service charge and consumption tax.

※ All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and 10% 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

姜葱冬筍蝦球
大海老と新タケノコのジンジャーソース炒め
Stir-fried prawn and bamboo shoot with ginger sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

冬菇干煎魚翅
特上ふかひれの煎り焼き 上湯ソース
Stir-fried shark fin in special soup

清蒸鮮鮑魚
活けあわびの広東式あっさり醤油蒸し
Steamed abalone with soy sauce

沙茶小巻菜芯和牛
和牛と芽キャベツの沙茶醬炒め
Stir-fried Wagyu and brussels sprouts with Chinese barbecue sauce

芹菜北海蟹蛋白炒飯
タラバ蟹とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて
Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥30,250 2名様より

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

白灼冬筍章魚
北海ミズダコと新タケノコの湯引き
Parboiled giant pacific octopus and bamboo shoot with soy sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

琥珀宮佛跳牆
ふかひれ、あわび、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ
Traditional Chinese medicinal soup

干焼牛蒡片麩龍蝦
伊勢海老と新ゴボウのチリソース煮 青菜添え
Braised spiny lobster and burdock with chili sauce

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

芹菜北海蟹蛋白炒飯
タラバ蟹とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて
Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white

是日冰鎮官燕
海燕の巣のデザート
Bird's nest dessert

¥43,560 2名様より