

# 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

木姜油帶子  
帆立貝と彩り野菜木姜油炒め  
Stir-fried scallop and vegetables with flavored oil

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

白露笋燉魚翅  
ふかひれとホワイトアスパラガスの滋養スープ  
Steamed shark fin and white asparagus soup

松露金沙蝦球  
大海老の衣揚げトリュフ香る塩卵ソース  
Deep fried prawn with truffle scented and salted egg sauce

粵式東坡肉  
豚バラ肉の醤油煮込み  
Braised pork belly with soy sauce, Cantonese style

冬蔭海鮮炒飯  
蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかなトムヤムスパイスで  
Crab meat and scallop fried rice with tom yam paste

精美凍甜点品  
デザート  
Dessert

¥14,300  
(税込・サービス料別)

2名様より

## 翠玉

Emerald

四大海福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers

韭黄炒鮮平貝  
タイラ貝と黄ニラの炒め  
Stir-fried razor clam with yellow chives

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

濃白湯大排翅  
ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソースで  
Braised whole shark fin

実山椒炸星鰻  
穴子の実山椒揚げ  
Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns

梅肉黒醋猪柳  
イベリコ豚の梅肉黒醋ソース炒め  
Stir-fried Iberian pork with salted plum and black vinegar sauce

冬蔭海鮮炒飯  
蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかなトムヤムスパイスで  
Crab meat and scallop fried rice with tom yam paste

精美凍甜点品  
デザート  
Dessert

¥19,800  
(税込・サービス料別)

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。
- ※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%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, inclusive of consumption tax and subject to an additional 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

双味蒸鮮大蛤  
ハマグリ的高温蒸しガーリックと黒豆の二種  
Steamed clam with black beans and garlic

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

蟹肉干煎魚翅  
特上ふかひれと蟹肉の煎り焼き 上湯ソース  
Stir-fried shark fin and crab meat with special thick sauce

蓴菜酢橘帯子  
帆立貝の柑橘香るジュンサイソース  
Stir-fried scallop with sudachi scented water shield 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

星鰻茄瓜炒飯  
穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン  
Conger eel, eggplant and green perilla fried rice with chili shrimp paste

精美凍甜点品  
デザート  
Dessert

¥27,500 2名様より  
(税込・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

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

琥珀宮佛跳牆  
ふかひれと乾貨の薬膳極上蒸しスープ  
Traditional Chinese medicinal soup

蛎皇海參鮑甫  
あわびとナマコのオイスターソース煮込み  
Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce

麻辣醬粉皮龍蝦  
伊勢海老と板春雨の麻辣醬炒め  
Stir-fried spiny lobster and vermicelli 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

大蛤湯香港麵  
ハマグリ極上スープそば 極細香港麵  
Clam noodle soup with spring vegetables

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

¥39,600 2名様より  
(税込・サービス料別)