

# 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

椒塩爆鮮魷  
アオリイカの山椒スパイス揚げ  
Deep fried calamari with Sichuan pepper

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

冬瓜燉海鮮魚翅  
ふかひれと海鮮、冬瓜の上湯蒸しスープ  
Steamed shark fin and winter melon soup

黒蒜炆鱸魚球  
鮮魚スズキの熟成黒ニンニクソース  
Braised sea bass with aged black garlic sauce

富乳通菜牛柳  
牛リブローズと空心菜の富乳炒め  
Stir-fried beef and water spinach with fermented tofu sauce

粟米鶏粒炒飯  
鶏肉ととうもろこしのチャーハン  
Chicken and corn fried rice

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

碧緑炒蝦球  
大海老の青紫蘇炒め 翡翠仕立て  
Stir-fried prawn with green perilla sauce

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  
穴子の実山椒スパイス揚げ  
Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns

越南香菜猪肉  
イベリコ豚と香菜の甘辛蝦醬炒め レモンガラスの香り  
Stir-fried Iberian pork and coriander with chilli shrimp paste

干貝蛋白炒飯  
干し貝柱のあっさりチャーハン  
Dried scallop fried rice with egg white

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

韭黄炒鮑片  
活けあわびと黄ニラの炒め  
Stir-fried and lightly salted abalone with yellow chives

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

松露上湯龍蝦  
伊勢海老 トリュフと金華ハムのソース  
Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce

芥菜旬菜和牛  
和牛と旬野菜の山葵炒め  
Stir-fried Wagyu with wasabi 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

芥菜旬菜牛腩利  
和牛フィレ肉の炒め 山葵ソースで  
Stir-fried Wagyu fillet with wasabi sauce

濃白湯香港麵  
鶏白湯の極細香港麵〜挽き肉と雪菜〜  
Noodle with thick chicken soup

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)