

# 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

油泡双菲蝦球  
大海老のあっさり炒め  
Stir-fried and lightly salted prawn

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

七宝菇燉竹筴釀魚翅  
滋味 乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ  
Steamed shark fin and mushroom soup

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

梅香黒酢猪柳  
やまゆり豚と旬野菜の炒め 梅肉黒酢ソース  
Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with vinegared plum 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

¥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

白灼鮮魷魚  
スミカの湯引き 昆布風味の広東式醤油  
Par-boiled calamari with kelp soy 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

麻辣醬魚球  
白身魚の麻辣醬煮込み  
Braised white fish with chili pepper sauce

百香果蜜汁黒椒猪柳  
やまゆり豚と旬野菜の炒め パッションフルーツと黒胡椒のソース  
Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with passion fruit 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

油泡双萐鮑片  
活けあわびのあっさり炒め  
Stir-fried and lightly salted abalone

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

松菌燉大排翅  
松茸と姿ふかひれの極上蒸しスープ  
Steamed soup with whole shark fin and matsutake mushroom

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

芥末助通菜和牛  
和牛と空心菜の炒め 茎わさびの風味で  
Stir-fried Wagyu and water spinach with wasabi stem flavor

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

特式三色甜品盆  
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

琥珀式松菌海參湯  
松茸とナマコの土瓶蒸し 極上スープを楽しむ琥珀宮スタイル  
Steamed sea cucumber and matsutake mushroom

XO濃湯龍蝦  
伊勢海老 濃厚海老味噌風味のXO醬煮込み  
Stir-fried spiny lobster with shrimp head and XO sauce

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

無花果汁牛腩利  
和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース  
Stir-fried Wagyu fillet with pickled fig sauce in Shaoxing wine

上湯雲吞香港麵  
雲吞麵〜上海式海老ワンタンを極細香港麵と共に〜  
Noodle soup with shrimp wanton

精美凍甜点名  
デザート  
Dessert

¥39,600 2名様より  
(税込・サービス料別)