

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

XO白果蝦球
大海老のXO醬炒め
Stir-fried prawn with XO sauce

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

芥末助牛柳
牛リプロースの炒め 茎わさびの風味で
Stir-fried beef with wasabi stem flavor

即日二色點心
點心 二種
Selected dim sum (2 kinds)

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

精美凍甜點品
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

碧綠炒鮮魷
スミカの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried calamari 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

松露金沙斑球
鮮魚ハタの香り揚げ 塩卵とトリュフの衣和え
Deep fried grouper with truffle scented and salted egg sauce

花椒孜然蚵油猪柳
やまゆり豚と旬野菜の炒め オイスターソースと花椒クミンの香り
Stir-fried Yamayuri pork with cumin flavored oyster sauce

干貝珠芽砂鍋炒飯
ムカゴと花びら茸の煮込みチャーハン
Baby yam and mushroom fried rice

精美凍甜點品
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

碧緑炒鮑片
活けあわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried abalone with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

柚香冬菇干煎翅
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

麻辣粉皮龍蝦
伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み
Braised spiny lobster with chili pepper sauce

白灼鮮菇和牛
和牛の湯引き 昆布風味のあっさり醤油
Par-boiled Wagyu with kelp soy sauce

干貝珠芽砂鍋炒飯
ムカゴと花びら茸の煮込みチャーハン
Baby yam and mushroom fried rice

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

老酒姜葱龍蝦
伊勢海老 老酒風味ジンジャーソース
Stir-fried spiny lobster with ginger sauce

琥珀宮式佛跳牆
ふかひれとあわび、乾貨と薬膳の極上スープ
Traditional Chinese medicinal soup

奶油鷄油菌斑球
鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース
Braised grouper and chanterelle mushroom with cream sauce

薄荷雲南牛腩利
和牛フィレ肉 雲南式ハーブ炒め
Stir-fried Wagyu fillet with fresh herbs, Yunnan style

大開蟹湯麵
上海蟹のあんかけつゆ麵
Shanghai crab noodle soup

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)